SAVEURS

LE MAGAZINE DE L'ART DE VIVRE GOURMAND • N°163 • SEPT.-OCT. 2008 • 4,80 €

SPÉCIAL VIN
Les 80 bouteilles de la rédaction

FRUITS DE SAISON
Profitons-en !

54 RECETTES
FACILES et IRRÉSISTIBLES

Un festin oriental parfumé

Gruyère
Tout un fromage !

Le lait, simplement bon

Chypre
ENTRE LA MER ET LA MONTAGNE

Aubrac
JUSTE AU CŒUR DE L'ESSENTIEL

Rentrée
UNE ÉCOLE POUR PETITS GOURMETS

Edition Hubert Burda

T 05377 - 163 - F: 4,80 € - RD

p. 12

p. 49

p. 58

Sommaire

SAVEURS N°163 - *septembre-octobre 2008*

AMUSE-BOUCHES

Cuisines et tendances p. 8 Sur le feu p. 16 La table du mois p. 20 Restos et bistrots p. 22

CUISINER

LE COIN DES GOURMETS
Le lait ..... p. 26
Délicieux au naturel, il donne de la douceur aux plats, de l'entrée jusqu'au dessert.

LA BOÎTE À ÉPICES
Les baies de genièvre ..... p. 34
Petites histoires et recettes autour de celles qui ne se contentent pas de parfumer la choucroute...

FEUILLES À CROQUER
Les légumes ..... p. 36
Extraits gourmands d'un livre consacré à toutes ces merveilles du potager.

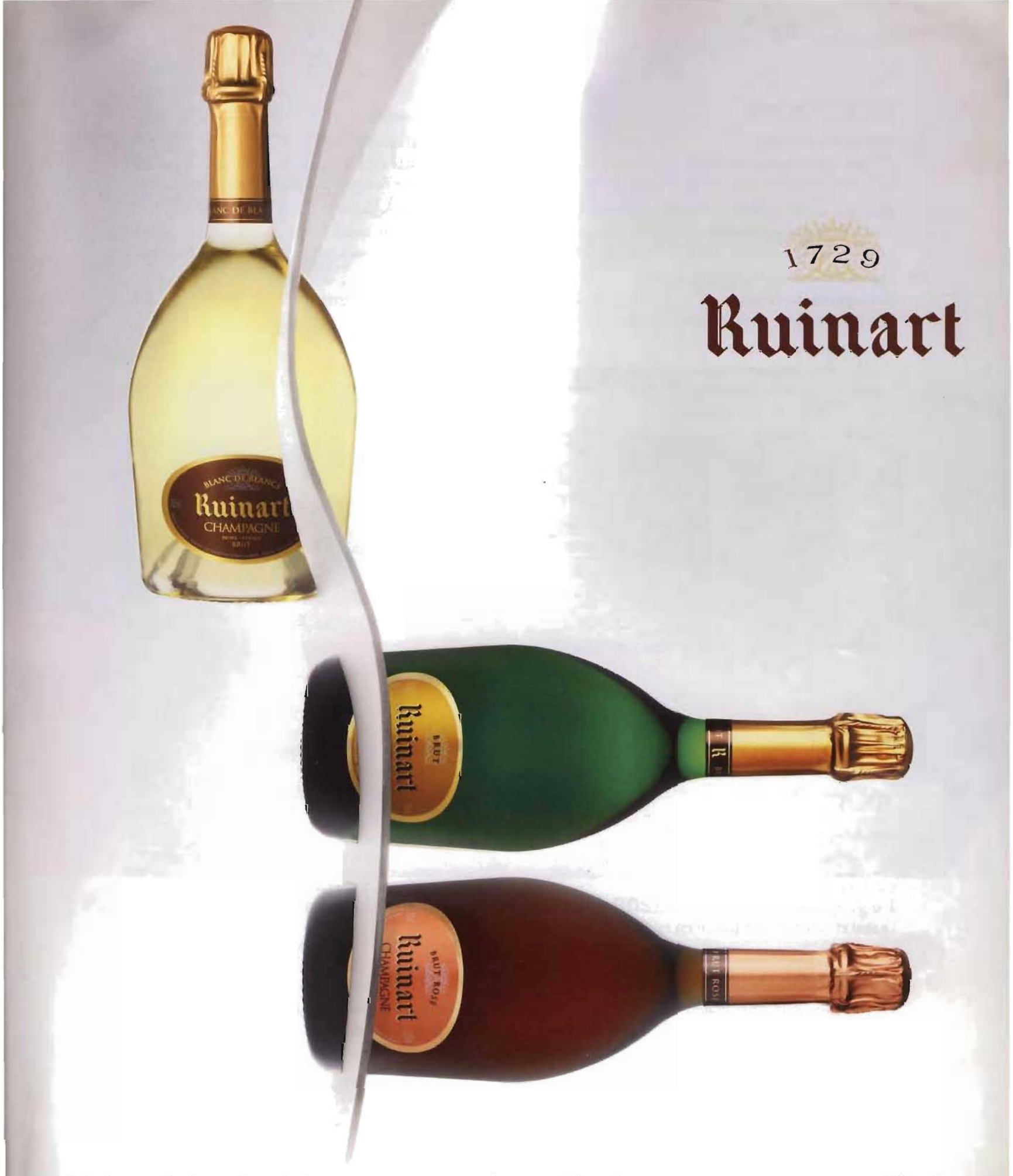
PETITS PLUS
Les imprévus de Marine ..... p. 42
Au menu ce soir, gratin coloré et carrot cake à se damner !

L'ATELIER DU GOÛT
Les mûres ..... p. 46
Elles sortent des bois pour s'inviter dans nos assiettes.

1 PRODUIT/1 RECETTE
L'Antésite ..... p. 50
Connaissez-vous cette drôle de boisson rétro ?

L'ÉCOLE DES CUISINES
Cuisine Fraîch'Attitude ..... p. 52
On prétend que les enfants n'aiment pas les légumes. Faux ! Il suffit de leur faire mettre la main à la pâte !

L'ABC DES SAUCES
La sauce au vin ..... p. 58



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération.

RECEVOIR

INSTANT DE VIE
Pique-nique automnal ..... p. 60
Ne rangez pas si vite votre panoplie, il est encore temps...

MENUS À LA CARTE
Variations saisonnières ..... p. 64
Une mine d'idées pour vos dîners en famille ou entre amis.

LE TEMPS D'UN WEEK-END
Escapade bohème ..... p. 70
Une maison d'hôte ardéchoise de caractère.

LE MONDE À TABLE
Ambiance marocaine ..... p. 74
Comment faire voyager ses papilles par le menu.

ENVIE DE DÉCO
Vive la rentrée ! ..... p. 76
Faites le plein de fournitures colorées pour votre cuisine.

PORTRAIT DE CHEF
Jean-Luc Rabanel ..... p. 80
Cet artiste des fourneaux fait un tabac à chaque service.

PLAT UNIQUE
Le bœuf bourguignon ..... p. 84

p. 74

p. 60

p. 145

p. 98

VOYAGER

LE GOÛT DU VOYAGE
L'Aubrac ..... p. 86
Une région authentique et fière de l'être.

LE GOÛT DU VOYAGE
Chypre ..... p. 98
Côté mer ou côté montagne, laissez-vous séduire.

LE HAUT DU PANIER
Le gruyère ..... p. 108
Le seul et l'unique, sans trou, n'est fabriqué qu'en Suisse.

DES HOMMES ET DES VIGNES
Les Corbières ..... p. 114
La nouvelle génération de vignerons mise sur la qualité.

SUIVEZ LE GUIDE
3 jours à Copenhague ..... p. 122
Quand design et vieilles pierres cohabitent avec sérénité.

UNE DERNIÈRE TENTATION
La tarte aux prunes ..... p. 145

SPÉCIAL VIN

Les petites bouteilles des grands vignerons, les vignerons qui montent sous l'impulsion des grands... Voyage à travers la France viticole. Nos 80 bouteilles coup de cœur et nos conseils pour les déguster. ..... p. 125

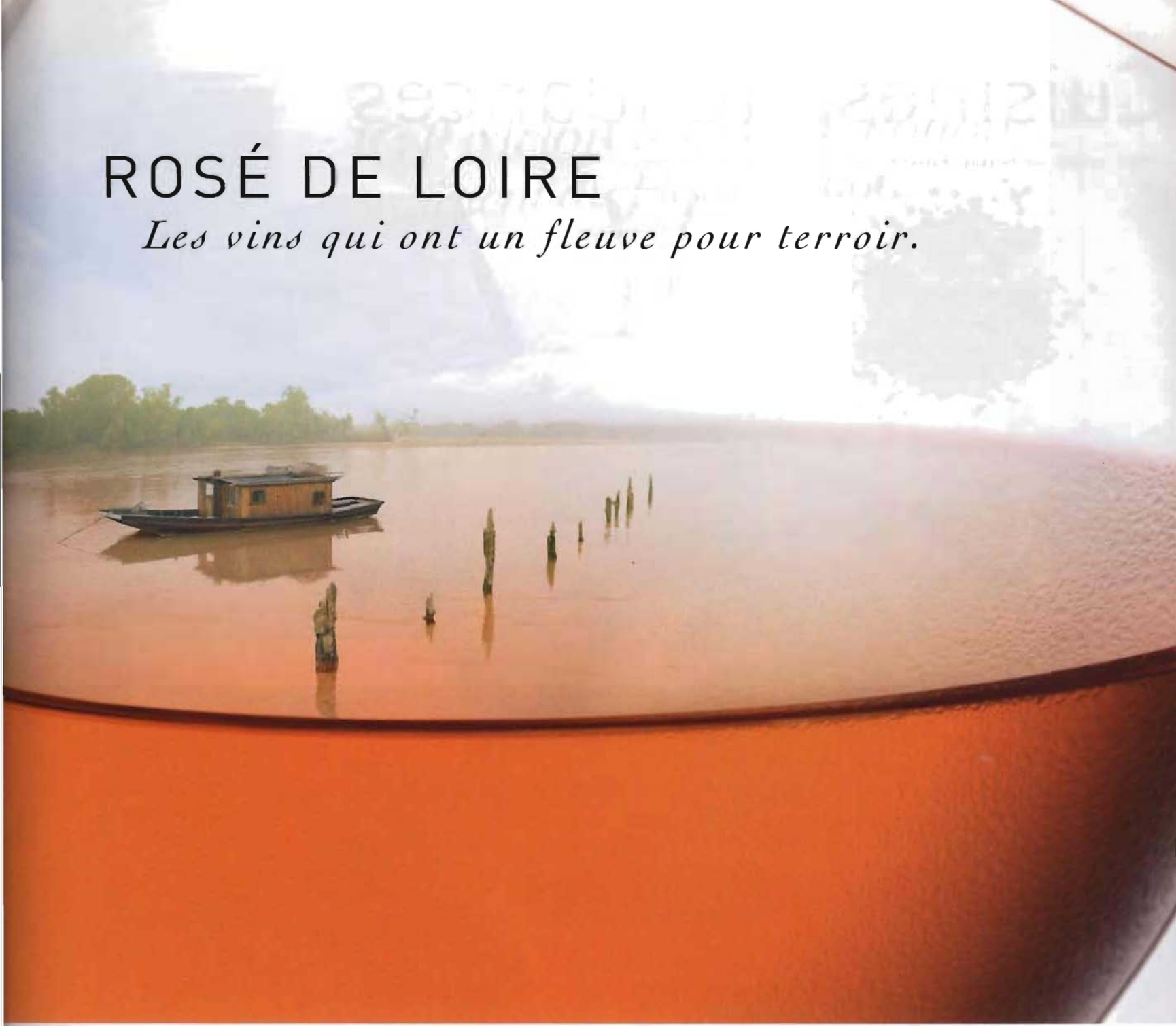
GARNITURES

Abonnez-vous et profitez de notre offre p. 77 Carnet d'adresses p. 144 Index des recettes p. 146

Ce numéro comporte un encart Circuit Culturel en Turquie mis sous enveloppe (1 page de 210 x 295 mm, 12 g) réservé aux abonnés France métropolitaine.

ROSÉ DE LOIRE

Les vins qui ont un fleuve pour terroir.



Pleins de fraîcheur et de fruité, découvrez ces **GRANDS ROSÉS DE LA LOIRE** :

CABERNET D'ANJOU
ROSÉ DE LOIRE

vinsdeloire.fr

vins de Loire

jumpfrance

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Cuisines *et* tendances

Pages réalisées par **Florence Falkehed, Marine Labrune et Emma Zrour.**

1

2

3

Photos DR.

4

5

7

6

8

1/ Chicissime Quoi de plus bluffant qu'une pincée de sel noir sur quelques noix de saint-jacques ? Et quand on vous expliquera que ce sel vient d'Hawaï, vous en serez complètement baba ! *Sel noir d'Hawaï, Le Comptoir colonial. 5,50 € (les 50 g).*

2/ Tendance rose Une carafe à vin bien pensée ! Sa base en acrylique accueille les glaçons et garde votre bouteille au frais, le temps de la soirée. *Carafe Alavin, 170 x 225 mm : 108 €. Italesse.*

3/ La vie de château De Vaux-le-Vicomte, on connaît la splendeur et l'élégance, mais pas les talents de pâtissière de Cristina de Vogüé, la maîtresse des lieux. Celle-ci a réuni, dans cet ouvrage, 80 recettes de desserts qu'elle affectionne particulièrement. Plus qu'un livre de cuisine, c'est avant tout un bel objet, grâce aux photos réalisées sur place et très joliment mises en scène. *Souvenirs gourmands, par C. de Vogüé. Photos T. Delhemmes, Stylisme D. de Montalier et V. Villaret. 160 pages. 40 €. Éd. Flammarion.*

4/ Quelle gourde ! Du fruit, rien que du fruit dans ce petit étui plein de fraîcheur à siroter tel quel ou à utiliser en coulis. *Fruits entiers mixés (poire, fraise ou mangue), Michel & Augustin. À partir de 2,30 € l'unité (165 g). Vendu au rayon frais, en GMS.*

5/ L'amie du petit déjeuner Démarrez bien la journée avec des viennoiseries toujours fraîches, grâce à cette boîte à pain qui s'ouvre en silence. L 189 x l 315 x P 276 mm. *À partir de 49 €. Touch Bin®, Brabantia.*

6/ Insolite Au premier coup d'œil, on le prendrait pour un œuf. Mais de plus près, on découvre un décapsuleur en acier inoxydable en forme de goutte. *L 10 cm. 26 €. Lili Pop Art.*

7/ Trop chou ! Jusqu'à présent, on évitait le saint-honoré, tout simplement parce qu'on ne savait pas comment le déguster élégamment. Fini le casse-tête, avec cette version miniature montée sur bâtonnet, dont on ne fait qu'une bouchée, ni vu ni connu ! *Sucettes saint-honoré, Dalloyau. Le plateau de 25 pièces sur présentoir, 77,80 €. Sur commande uniquement.*

8/ Tout simplement On aime les lignes épurées mais ludiques de cette ligne de porcelaine tout droit venue du Danemark. *De 18 à 78 € (4 tailles). Tilts d'Anne Black chez Pop-Corn.*

CARNET D'ADRESSES PAGE 144

IGP Melon du Haut-Poitou, vraiment du Haut-Poitou.

Une saveur tout en douceur.

Le melon du Haut-Poitou est le fruit idéal de l'été. Très juteux, très sucré et riche en notes aromatiques, il rafraîchit petits et grands. Véritable cocktail de saveurs, il privilégie la qualité et ensoleille chaque bon moment de la journée.

Un terroir d'exception.

Le Haut-Poitou trouve ses racines dans un sol argilo-calcaire qui se réchauffe lentement. L'alternance des journées chaudes et des nuits fraîches, l'air des collines font la spécificité de ce melon cultivé en plein air.

L'IGP, l'Indication Géographique Protégée, garantit officiellement l'origine des produits qui ont une histoire et une tradition dans leur terroir.

L'IGP, qu'est-ce que c'est ? C'est un signe de qualité et d'origine des produits traditionnels. Celui-ci a été mis en place par l'Union Européenne en 1992.
Pour qui ? Pour aider et protéger les consommateurs en les informant sur les caractéristiques spécifiques de ces produits (définies dans un cahier des charges validé par les pouvoirs publics) et pour protéger leurs dénominations géographiques contre les imitations et usurpations.

IGP, L'ORIGINE ET LA QUALITÉ GARANTIES PAR L'EUROPE.

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

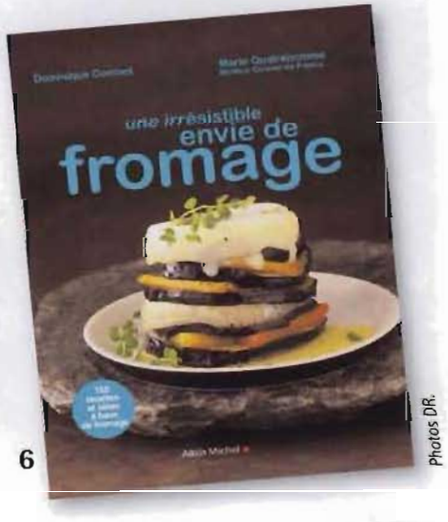
Campagne co-financée avec le concours de l'Union européenne et de l'État français

Sopexa 175 670 110 RCS Paris - Photos : Pierre-Louis Viel - Hypolais/Michel Cordeboeuf.

Cuisines *et* tendances

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Petit café pour grande cause
Tout le mois de septembre, certains cafetiers et restaurateurs s'engagent à reverser 0,10 € à Action contre la faim pour chaque café consommé.



Photos DR.

1/ Mise en boîte Façon bento japonais, les 3 compartiments de cette boîte contiennent un vrai repas complet. L'accent est mis sur la fraîcheur et la qualité des produits ainsi que sur l'originalité réussie des associations. Le coup de cœur de la rédaction ! Avec mention spéciale pour la salade de quinoa, sauce betterave et la crème de mascarpone au coulis de fraise. *Beautiful bento (la boîte comprend entrée, plat et dessert), 14 €. En vente exclusivement au Publicis Drugstore*

2/ Anticonformisme Ils sont à la fois décoratifs, esthétiques et pratiques. Bref un zeste d'esprit finlandais pour une cuisine minimaliste. Salière et poivrière *Shake, 40 € les deux.* Presse-citron, *40 €. Tonfisk, 107 Rivoli.*

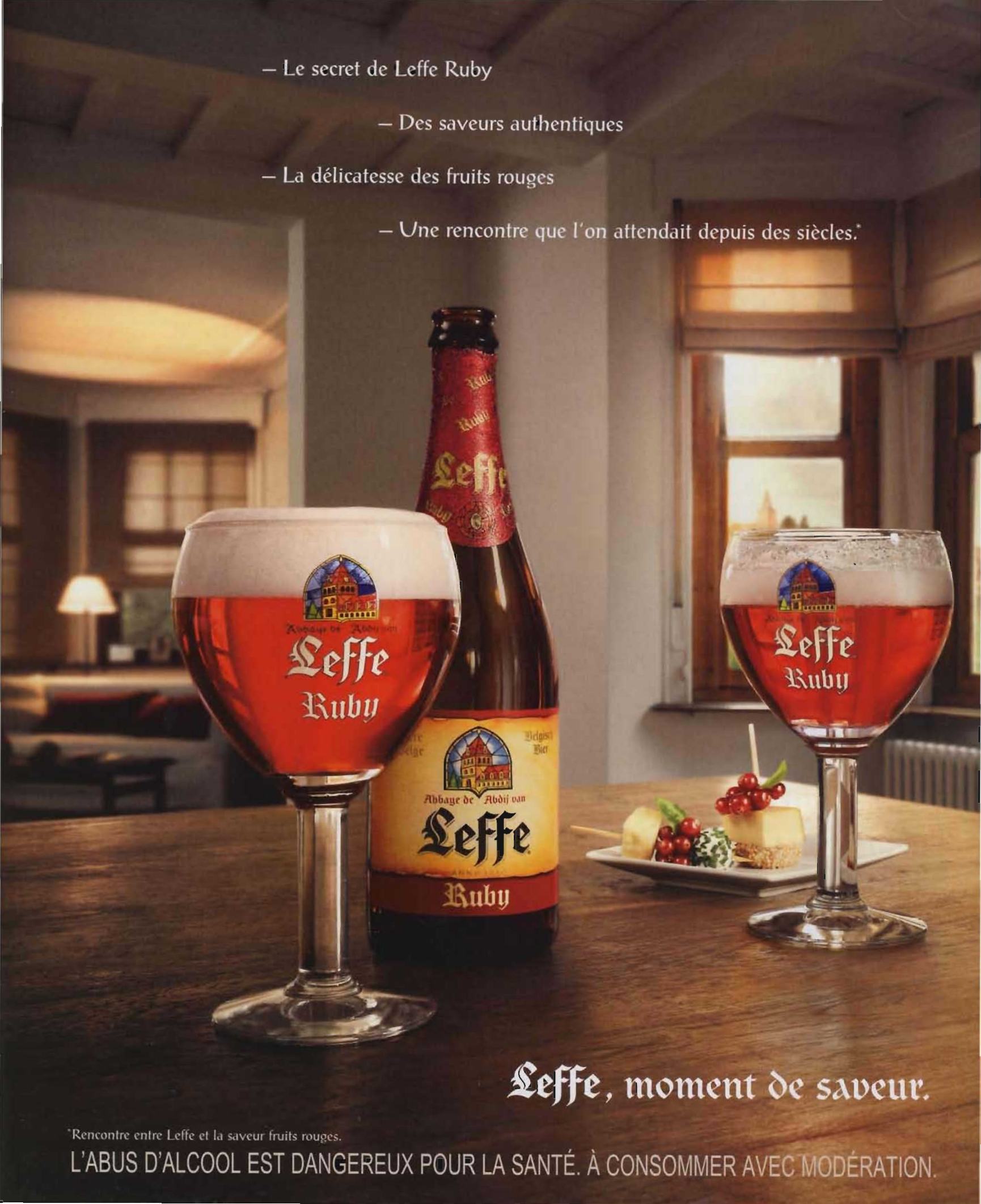
3/ Sous-vide mais bon On a beau se méfier des plats cuisinés en général, force est de reconnaître que celui-ci nous a plus que séduits au goût. Il faut dire qu'il est bio (mais à un prix abordable), plein de bons petits légumes et surtout très goûteux. Le tout sans ingrédients douteux ni arômes artificiels. *Parmentier de légumes 4 saisons, Vrai. Le plat pour une personne (280 g), 3,95 €. Au rayon frais, en GMS.*

4 / Apprenti sommelier Une petite cave à vin pour les citadins amoureux de Bacchus. Sa technologie, inspirée des caves naturelles, permettra de conserver dans les meilleures conditions jusqu'à 12 bouteilles. *81 x 30 x 45 cm. 1 100 € environ. La Petite, Eurocave.*

5/ L'art du vin Gérard Bru, viticulteur languedocien passionné d'art, a demandé à des artistes de réinterpréter ses barriques de vin. De véritables œuvres d'art qui seront prochainement exposées. En attendant, des copies en tôle de dimension réduites contenant les différents crus du domaine sont proposées au grand public en série limitée. *Bib'Art, Château de Puech Haut. De 18 € à 28 €, selon le vin et la contenance (2 ou 5 l). Chez les cavistes et en GMS.*

6/ Fromages à gogo Quand on s'appelle Marie Quatrehomme, que l'on est fromagère, Meilleur Ouvrier de France, et que l'on rencontre une cuisinière talentueuse, cela donne un livre à quatre mains, avec 150 recettes gourmandes, où les fromages se mangent dès l'entrée et jusqu'au dessert. *Une irrésistible envie de fromage, de Dominique Combet et Marie Quatrehomme. 168 pages, 20 €. Éditions Albin Michel.*

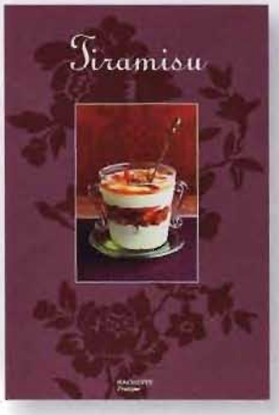
CARNET D'ADRESSES PAGE 144



*Rencontre entre Leffe et la saveur fruits rouges.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

23 bouteilles prestigieuses de cognac mises aux enchères le 25 septembre, à Cognac. Offertes par de grandes maisons, les bénéfices seront reversés à la Fondation de France. Certaines bouteilles sont estimées jusqu'à 3500 euros! www.lapartdesanges.cognac.fr



Photos DR.

1/ Fleurs d'automne
Pour prolonger encore un peu l'atmosphère des pique-niques de l'été, rien de tel que cette jolie vaisselle en porcelaine aux délicats motifs bucoliques. *Assiette plate et à dessert Pissenlit, 3,90 € et 3,50 €. Monoprix.*

2/ Noir, lait ou praliné ?
Avis aux collectionneurs, la nouvelle boîte de chocolat Villars est arrivée. Quant aux gourmands, ils seront ravis de retrouver ces délicats chocolats – suisses s'il vous plaît – fabriqués dans la pure tradition helvétique. *Assortiment de chocolats à l'ancienne, 10 € la boîte de 200 g. En GMS.*

3/ Esprit boudoir Né du mariage d'une marque bio et de la célèbre styliste Lolita Lempicka, cette nouvelle gamme de biscuits, chocolats et autres douceurs est aussi belle à regarder que bonne à déguster. *Les gourmandises de Lolita Lempicka, Bonneterre. À partir de 7,95 €. En vente dans les épiceries fines et bio.*

4/ High tech Quand la chimie rejoint le monde de la gastronomie, cela donne un mortier des plus designs, en polypropylène alimentaire, et son pilon en gomme et acrylique. À vos gousses d'ail ! *30 €. Italesse.*

5/ Miamissime On connaissait les speculoos, ces petits biscuits à la cannelle, voici la pâte de speculoos. Un délice d'onctuosité à déguster sur des tartines ou bien directement à la cuillère... *Pâte de speculoos, Lotus. 2,59 € le pot de 400 g. En vente en GMS.*

6/ Tiramisuphiles Le tiramisu est en bonne place parmi les desserts préférés des Français. À la fois proche par ses origines et exotique par ses ingrédients, il ravit les papilles. Nos deux comparses, Valéry Drouet et Pierre-Louis Viel, ont choisi de le décliner – non pas à l'infini ni à toutes les sauces – mais sous forme de 41 recettes gourmandes et fiables. Le tout dans un joli univers photographique qui donne envie de plonger son doigt dans tous ces moelleux desserts et tiramisus salés ! *Tiramisu, de Valéry Drouet. Photos de Pierre-Louis Viel. 94 pages. 10,50 €. Éditions Hachette pratique.*

7/ Sens dessus dessous
Plus besoin d'avoir un service pour chaque occasion, ces verres se retournent et s'utilisent des deux côtés selon le breuvage dégusté : saké, vin blanc, liqueur, scotch, champagne, etc. *De 27 € à 52 € le verre. Gala & Gino au Printemps Design.*

CARNET D'ADRESSES PAGE 144

LE VÉRITABLE LUXE RÉSIDE DANS UNE ÉVIDENTE SIMPLICITÉ.

ZWILLING J.A. HENCKELS FRANCE SAS
13/15, Impasse Alexis Trinquet · 91000 Evry
Service Client: 01 69 87 49 30
info@zwilling.fr · www.zwilling.com

ZWILLING. *Passion for the best.*
Since 1731.

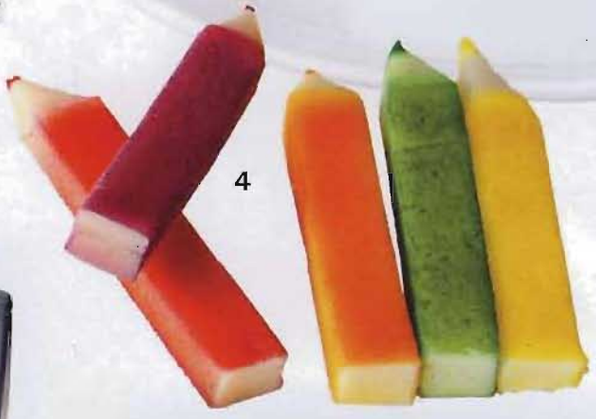
1

2

3

22 000 € le dîner, c'est le prix d'un repas (très) exceptionnel préparé par 17 chefs étoilés, le tout pour une très bonne cause : la recherche sur la maladie d'Alzheimer. La date, pour ceux qui souhaiteraient déguster ce repas unique réunissant quelques 40 macarons au total : le 17 septembre, au château de Versailles. www.thedinneroftheschefs.com

4



5

6

7

Photos DR.

1/ Double effet On sait que l'huile d'olive doit être conservée dans la pénombre. C'est chose faite avec cet emballage Tetra prisma® qui, de surcroît, préserve l'environnement. Outre le contenant, le contenu a ici toute son importance puisqu'il s'agit de l'huile d'olive bio d'une maison bien ancrée en Provence. *Huile d'olive Soléou, 7,90 €. En GMS.*

2/ Sirop à tout Avec le caramel ou le chocolat, et jusqu'aux produits de beauté, prenez l'accent québécois ! Grâce à cette gamme de produits gourmands, présentés dans des boîtes ludiques, qui met en avant un sucre méconnu sur nos terres : le sucre d'érable, tiré du sirop du même nom. *Caramel salé, Oorain, 8 €. Dans les épiceries fines.*

3/ Création contemporaine Une nouvelle ère pour les tasses à café, l'anse, qui a l'habitude de s'attacher latéralement, décide de se séparer pour mieux enlasser votre compagnon du matin. *Coffret de deux tasses avec soucoupe, anneau argent ou or, 120 €. Bernardaud.*

4/ Bonnes mines À ne pas oublier sur la liste des fournitures scolaires, ces crayons en pâte d'amande. Indispensables pour garder le sourire en reprenant le chemin de l'école... *Boîte de 7 crayons en pâte d'amande, 29 €. Patrick Roger.*

5/ Autour du pot... Résolution n°1 de la rentrée : faire des confitures. Oui mais comment s'y prendre quand on n'y connaît rien ? En se procurant ce précieux ouvrage qui livre tous les secrets de l'art du confiturage (conservation, qualité du sucre, choix des fruits). Le tout évidemment accompagné de bonnes recettes qui feront le délice de vos tartines beurrées. *Mes Confitures, par Jean-Pierre Coffe. 308 pages. 20 €. Éd. Plon.*

6/ Tout en un Grâce à ce robot révolutionnaire, qui combine les fonctions de hachoir, mixeur, blender et "vraie" centrifugeuse, les smoothies, pâtes, carottes râpées et hachis sont prêts en deux temps trois mouvements. *1 seul robot pour 10 accessoires et 34 fonctions. Coloris aluminium brossé, 1000 watts, 220 €. Philips.*

7/ Presto ! Corsé, velouté ou décaféiné, ces dosettes souples de café s'adapte à chaque envie et moment de la journée. *Dosettes souples Allegro espresso, Allegro espresso intenso, Allegro espresso decaffeinato, le paquet de 16 dosettes : 2,12 €. Lavazza. En GMS.*

CARNET D'ADRESSES PAGE 144

LES FROMAGES DE SUISSE
ENRICHISSENT VOTRE GOÛT DU FROMAGE

COMMUNIQUÉ

Fromages :

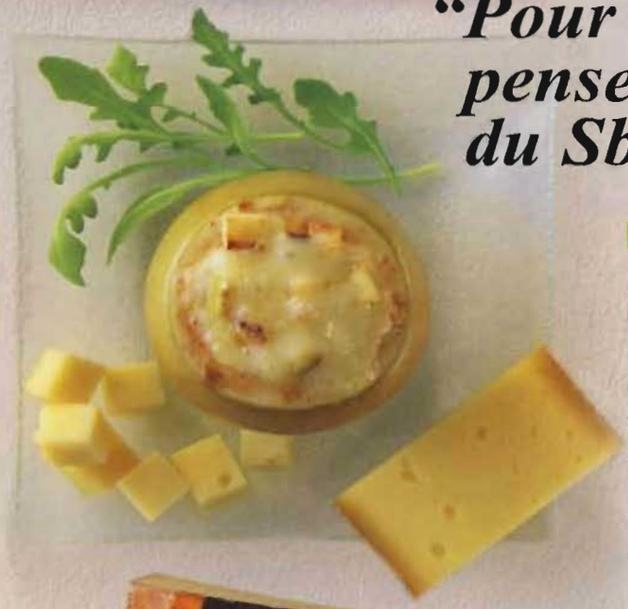
La Suisse tendance !

Si **Le Gruyère AOC suisse** et **l'Emmentaler AOC** sont sans conteste les plus connus, Les Fromages de Suisse sont une grande et délicieuse famille : chacun a son caractère bien affirmé…

PETIT GABARIT, GRANDES SAVEURS

Une pâte tendre et crémeuse sous une croûte fleurie très fine, une saveur douce et lactique mais typée qui s'affirme avec l'âge… Si **la Tomme Vaudoise** se déguste à la pointe du couteau, c'est légèrement dorée et posée sur un lit de salade qu'elle exprime tous ses talents. Comme les plus osés des gourmets, vous pouvez l'enfourner au creux d'une aumônière de pâte feuilletée.

"Pour vos apéritifs dînatoires, pensez à fractionner au couteau du Sbrinz AOC."



FONDRE DE PLAISIR

Les amateurs de fondue ne jurent que par lui… **Le Vacherin Fribourgeois AOC** est le complice des plats chauds qui ont du caractère. Innovez avec une spécialité mi-fromage, mi-dessert : découpez-le en dés et placez-le au cœur d'une pomme granny, passée au four.

UN DUR AU CŒUR TENDRE

Une robe dorée, des notes épicées, une pâte extra-dure qui ne se coupe pas mais se fractionne ou se rabote… **Le Sbrinz AOC** est vraiment un fromage à part, affiné pendant 16 à 36 mois ! À l'heure de l'apéritif, accompagnez ses brisures de tomates séchées.

SWITZERLAND

Suisse. Naturellement.

Les Fromages de Suisse.

www.fromagesdesuisse.com

Publisiory Photos : Pierre Desgrieux

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé.

www.mangerbouger.fr

Star 2008

Quel est le lien entre une brosse à légumes, une marguerite flexible, un pic fourchette et un bavoir en biopolymère ? Celle dont l'ONU a décrété que c'était l'année internationale, c'est-à-dire la pomme de terre ! Des enseignes comme La Cantinière, Alice Délice ou Du Bruit dans la Cuisine ont décidé de mettre dignement à l'honneur celle qui est cuisinée dans 94 % des foyers français !

Max Havelaar fête 20 ans de commerce équitable, mais c'est quoi exactement ? Pour bien comprendre, rendez-vous au parc de Bercy, à Paris, du 4 au 19 octobre pour suivre un parcours inversé depuis le paquet de café jusqu'à la coopérative péruvienne.

Champion ! CuisineCup

Vous aimez cuisiner le saumon ? Alors vous avez toutes les chances de devenir le prochain champion de cuisine amateur. Inscrivez-vous avant le 28 octobre sur www.cuisine.cup, en proposant une recette de saumon. Vous serez peut-être un des candidats de la finale organisée le 8 février 2009, à Paris, face à un jury présidé par Trish Deseine.

14 et 15 septembre

Cœur de bœuf ou de pigeon, belle angevine, doucette de Fougères : autant de variétés de tomates à découvrir lors du 10e Festival de la Tomate, au Château de la Bourdaisière, à Montlouis-sur-Loire. Tél. : 02.47.45.16.31.

Foires aux vins

Quelques dates à bien noter pour profiter de bons prix sur des bouteilles que vous découvrirez, pour certaines, en avant-première dans notre dossier vins (page 125).

- Carrefour : du 10 au 20 septembre.
- Auchan : du 17 au 30 septembre.
- Monoprix : du 10 au 20 septembre.
- Leclerc : à partir du 20 septembre. Date de fin variable selon les régions.
- Lafayette Gourmet : du 10 au 4 octobre.
- Lavinia : du 2 au 29 septembre.
- Nicolas : du 10 septembre au 7 octobre.
- Biocoop : du 9 septembre au 10 octobre.

M.-J. Jarry

À l'école !

Pour les enfants, on bloque le 17 ou 24 septembre pour apprendre à préparer tout seul un super goûter ludique chez Häagen-Dazs. On leur réserve aussi un créneau le 24 septembre pour qu'ils passent leur tablier avec Marque Repère, qui leur apprendra à réaliser un repas bon et équilibré. Avec les cours Petits Pots à Petits, les jeunes parents pourront suivre un cours par mois pour apprendre à bien nourrir leurs petits bouts de chou de 6 à 24 mois. Ensuite, atelier pratique pour tout le monde à la maison !

Édition limitée

Le designer couturier Jean-Charles de Castelbajac aime la Polynésie et le bar du Meurice. Il associe les deux en créant le Bombay JC/DC, avec la complicité du chef barman de l'hôtel de luxe. Son choix ? Des saveurs de framboise et de gingembre sur un gin Bombay Sapphire. Un délice à déguster de mi-septembre jusqu'à la mi-octobre, exclusivement au Meurice.

Photos DR.

Grand ménage

Des chefs se délestent de leurs assiettes, plats de présentation, couverts et autres chandeliers lors d'une brocante exceptionnelle, à Lyon, les 4 et 5 octobre. L'occasion de chiner des ustensiles de cuisine, de l'argenterie et même des vestes de chefs ! Entrée 3€.

CARNET D'ADRESSES PAGE 144

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Consommateurs,

un vigneron indépendant qui vous racon
son vin ne vous soûle jamais.

Comptez sur nous.

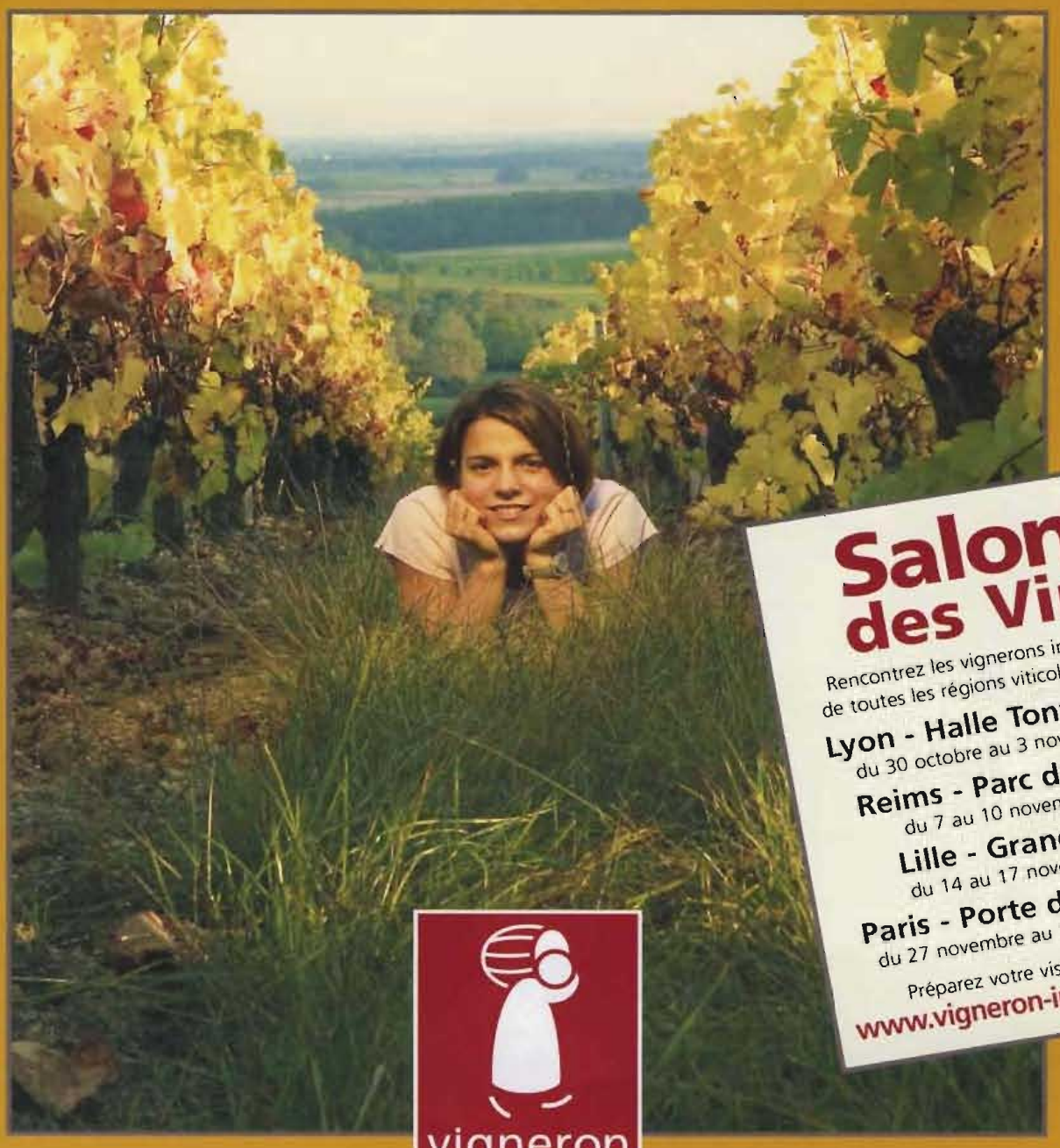


PHOTO © D. JEREMIENIC

Salons des Vins

Rencontrez les vignerons indépendants de toutes les régions viticoles françaises :

Lyon - Halle Tony Garnier
du 30 octobre au 3 novembre 2008

Reims - Parc des Expos
du 7 au 10 novembre 2008

Lille - Grand Palais
du 14 au 17 novembre 2008

Paris - Porte de Versailles
du 27 novembre au 1er décembre 2008

Préparez votre visite sur notre site
www.vigneron-independant.com

vigneron independant

L E S A V O I R - Ê T R E D U V I N

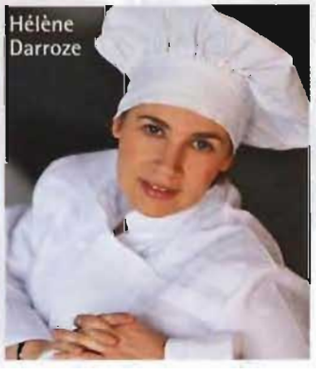
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. SACHEZ APPRÉCIER ET CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Petit Salon de la gastronomie

Un bonheur n'arrive jamais seul... Ceux qui ont le privilège de dîner à la Tour d'Argent ont aussi celui de visiter son petit musée de la Table. On y croise les toutes premières fourchettes de l'histoire (tridents miniatures adoptés par la cour d'Henri IV), un menu "exceptionnel" du 25 décembre 1870 (99e jour du Siège de Paris) dont les animaux du Jardin des Plantes firent les frais et un croûton parfaitement intact de pain K.K. (distribué une fois par semaine dans les tranchées de la Grande Guerre).

Table éphémère

Ce sera l'événement de cette rentrée 2008 à Paris : la 24e édition de la Biennale des Antiquaires. Organisée au Grand Palais du 11 au 21 septembre, elle va accueillir la plus belle table éphémère de Paris, sous l'égide de Potel et Chabot et des Relais & Châteaux. Midi et soir, une dizaine de chefs étoilés de toute la France – parmi lesquels Hélène Darroze, Jean-Michel Lorain, Patrick Berton ou encore Jean-André Charial – se succéderont aux fourneaux. Attention : 80 couverts seulement à chaque repas ! Aussi faudra-t-il réserver sa table à l'avance. Le ticket moyen par personne ? Environ 150 €.



Photos DR.

Pass magique

Comment épater vos amis et changer du sempiternel bouquet de fleurs offert lors d'un dîner :

1- Composez un numéro de téléphone, donnez le code inscrit sur cette carte aux allures de carte de paiement.
2- Moins de 2 heures après, un livreur vous dépose un magnum de Mumm Cordon Rouge, à bonne température, accompagné de 6 coupes.
3- L'opération se limite à Paris et à sa proche banlieue.
4- La carte magique coûte 280 € et n'est activable que 10 jours entre le 20 et le 30 septembre.
5- Débouchez et dégustez.

www.barpremium.fr

Le 7 septembre

Partez à la découverte du petit épeautre grâce à la fête médiévale qui lui est dédiée à Monieux (Vaucluse). Rens. : 04.90.64.14.14.

Du 26 au 28 septembre

6e édition nationale de Cuisines en Fête, un rendez-vous gourmand à ne pas manquer. wwwcuisinesenfete.com

Mir-ifik !

Voici le nouveau look des détergents Mir imaginé par un étudiant en design et élu par les internautes. Ces flacons collectors édités à 1 million d'exemplaires sont en vente jusqu'à épuisement des stocks.

En vente en grandes surfaces.

ACK • SNACK • SNACK • SNACK • SNACK • SNACK • SNACK • SNACK • SNACK • SNACK • SNACK • SNA

Gâteaux à gogo Ouverture exceptionnelle de sites de fabrication de gâteaux un peu partout en France entre le 26 et 28 septembre. L'occasion de découvrir des secrets de fabrication, dignes de *Charlie et la Chocolaterie*... www.laboiteabiscuitsetgateaux.com **1 000 feuilles** Du 14 septembre au 11 octobre, opération Millefeuille dans 4 000 pâtisseries françaises. Séance nostalgie ou nouvelles recettes détonantes. www.lemoisdumillefeuille.com **Voyage** Quand Relais & Châteaux rencontre Lancel, il en ressort un superbe sac de week-end ou voyage pour des escapades de rêve... Sac Bavolet; moka, 399 €. **Cru 2008** Ça y est, l'échalote traditionnelle est de retour ! Ramassée pendant l'été, elle est de nouveau sur les marchés, facilement reconnaissable à son logo qui vient prouver sa qualité de terroir.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Pages réalisées par Florence Falkehed, Marine Labrune, Emma Zrour, Anne Eveillard et Dominique Lesbros. CARNET D'ADRESSES PAGE 144

IGP Volailles d'Ancenis, vraiment d'Ancenis.

Un terroir d'exception.

Le climat océanique doux et humide de la région d'Ancenis située au cœur du bassin fluvial terminal de la Loire est une chance pour l'élevage de volailles de plein air. Ce terroir d'exception peut s'enorgueillir d'une tradition d'élevage centenaire, héritée du savoir-faire de ses fermières et de leur fermesse, distribuant du blé à la volée.

Une saveur unique.

Tendre et juteuse, la viande des volailles d'Ancenis fait des jaloux. Sa saveur liée aux conditions d'élevage et à l'alimentation des volailles se reconnaît dès le premier coup de fourchette. Que l'on soit amateur ou profane, c'est une expérience qu'on n'est pas prêt d'oublier.

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

L'IGP, l'Indication Géographique Protégée, garantit officiellement l'origine des produits qui ont une histoire et une tradition dans leur terroir.

L'IGP, qu'est-ce que c'est ? C'est un signe de qualité et d'origine des produits traditionnels. Celui-ci a été mis en place par l'Union Européenne en 1992.
Pour qui ? Pour aider et protéger les consommateurs en les informant sur les caractéristiques spécifiques de ces produits (définies dans un cahier des charges validé par les pouvoirs publics) et pour protéger leurs dénominations géographiques contre les imitations et usurpations.

IGP, L'ORIGINE ET LA QUALITÉ GARANTIES PAR L'EUROPE.

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Campagne co-financée avec le concours de l'Union Européenne et de l'État français

Sopexa 775 670 110 RCS Paris - Photos : Pierre-Louis Viel - Volailles d'Ancenis.

Dessus de table

Si les hommes politiques ne manquent pas de casseroles, rares sont ceux qui en font si bon usage...

Texte **Emmanuelle Jary.** Photos **Géraldine Le Guyader.**

Une reconversion de bon goût pour William Abitbol.

Sans concept ni esbroufe, les petits légumes sont ici en vedette même si le filet de bœuf simmental est aussi de la partie.

Chez qui? William Abitbol, ancien député européen, reconverti en chef de cuisine depuis septembre 2007. Signe particulier : l'homme ne s'embarrasse pas de discours, ne se construit pas un mythe de passionné de cuisine depuis la plus tendre enfance. Ça repose.

La cuisine? Bonne. Zéro concept, zéro esbroufe, sans amuse-bouche, ni mignardise. Entrée, plat, dessert et basta. William Abitbol aime les légumes, les petits fenouils, les artichauts poivrade, les asperges d'Argenteuil, les carottes de sable, le pourpier servi en crème glacée. Il se fournit chez Joël Thiébault et Claude Rigault. Un sans faute. Ce n'est pas pour autant un ayatollah de la cuisine végétarienne. À la carte, un cabillaud de coco au piment d'Espelette, un filet de bœuf simmental et gratin dauphinois de céleri. Desserts de même nature, simples et bons avec toujours une *final touch* qui dit tout : figues pochées au vin, oui mais de Gramenon. À goûter, l'aguicheuse mousse au chocolat qui trône à l'entrée.

L'esprit du lieu? Petite brasserie chic avec un mobilier chiné ou acheté sur Ebay sans toutefois tomber dans la reconstitution surfaite façon Disneyland. Plutôt esprit "Palais Royal" du temps de la grande époque, celle où le quartier était le triangle d'or de la restauration parisienne.

Les vins? Carte courte mais bien pensée, avec un cheverny de Villemade, un morgon de Foillard, un château Haut Musiel ou le rarissime Orto, unique vin de Venise. À noter un coefficient multiplicateur un peu élevé.

Le public? Un peu ampoulé, du genre banquier du quartier qui a dénoué son nœud de cravate et "madame ne prendra pas de dessert". Possibilité également de déguster au comptoir, une assiette avec un vin au verre dans une ambiance un peu plus décontractée.

Où? Chez Alfred, 52, rue de Richelieu, 75002 Paris. Tél. : 01.42.97.54.40. Fermé samedi et dim. Carte env. : 50 €.

COLLECTION LÉGUMIÈRE
AUTOMNE / HIVER 200

Giovanni Ciresa
Le Bauer - Venise

Alain Passard
L'Arpège - Paris

Gérald Passédat
Le Petit Nice - Marseille

Enzo Pettè
Bibendum - Flore

"QUATRE GRANDS CHEFS
ONT MIJOTÉ
POUR VOUS
CETTE COLLECTION LÉGUMIÈRE."

OLIVIERS & CO.®

LES HOMMES DE L'OLIVIER

80 boutiques dans le monde.
Information : 08 00 03 28 96 (appel gratuit) / www.oliviers-co.com

Brasserie-gastro

GRENOBLE – Après avoir passé neuf ans chez Marc Veyrat, Stéphane Froidevaux est désormais chez lui dans une demeure XIXe siècle. Natif de Montbéliard, ce chef recrée la cuisine du pays à sa manière. Les assiettes genre ardoise, les présentations avec du foin, l'amour des jus et des herbes évoquent immanquablement Veyrat. Bon sang ne saurait mentir... Mais Stéphane possède du talent et de la personnalité. Que révèlent la "tourte conique" mêlant saint-marcellin, canette confite, champignons, jus de petits pois et d'absinthe, la tartelette feuilletée avec sa purée de haricots tarbais, sa truffe et ses légumes, la côte de veau désossée dans une tranche de lard fumée du Doubs aux arômes de noix. Ajoutez à cela des desserts "visuels" et vous obtenez un mélange surprenant et séduisant. **G. P.**

Le Fantin Latour, 1, rue du Gal-de-Beylié, 38000 Grenoble. Tél. : 04.76.01.00.97. Menus : 26 € (formule brasserie le midi), 59 €, 74 €, 95 € (gastro. le soir). Fermé dim. et lun. soir.

J.-D. Sudres.

La créativité de bon goût est à la carte de ce jeune chef prometteur.

Les associations terre-mer de Bruno Becquelin ont le vent en poupe.

M. Rougemont.

Manger au casino

PICARDIE – C'est LA halte gourmande de Berck. Bruno Becquelin, formé à l'école hôtelière du Touquet, puis ici même depuis dix ans, joue la cuisine terre/mer de façon légère et alerte. Pot-au-feu de saumon et saint-jacques avec son infusion de coquillages, filet de sandre rôti aux graines de fenouil et asperges accompagné de son délicat jus de cuisson monté au beurre, cromesquis d'escargots en fricassée au velouté de persil plat, viennoise de turbot à l'orange et ravioles de champignons façon Dugléré ou encore filet d'agneau en croûte de sel parfumé au romarin sont fort bien vus. On y ajoute des desserts gourmands (soufflé au chocolat amer et cœur fondant, crêpes façon Suzette au sirop vanille) à retomber en enfance. Belle carte des vins avec quelques grands crus à prix "cadeau". **Gilles Pudlowski**

La Verrière, au casino de Berck, pl. du 18 juin, 62600 Berck-sur-Mer. Tél. : 03.21.84.27.25. Menu : 21 € (en semaine), 28,50 €. Fermé dim. soir, lundi.

Une table de caractère

PARIS 16e – Dans un décor très contemporain, la table est faite pour tous et surtout pour les gastronomes. Christian Le Squer, qui chapeaute cette jolie adresse, a mis au piano l'ancien chef de La Marée... Uniquement des professionnels de haut niveau ! Une carte très courte propose cinq entrées, cinq plats et quatre desserts et des spécialités terre-mer, bien balancées. On aime le blanc-manger d'œuf fermier au végétal, on se damne pour le boudin maison, jus fruits de la passion ou la dorade en tartare et bouillon de cotriade en gelée. Et on craque, au moment du dessert, pour la tarte fine à l'envers à la cannelle et son caramel au goût de Carambar. On boit les paroles du sommelier qui propose un montagny 1er cru Domaine Boillot 2006. Et l'on va se laver les mains rien que pour admirer la déco rock'n'roll des lieux... On adore. **Véronique André**

Etc... 5, rue La Pérouse, 75116 Paris. Tél : 01.49.52.10.10. Menu : 68 € (midi). Carte : 80 €-90 €. Fermé sam. midi, dim.

Dans ce cadre joliment épuré, Bernard Pinaud et Christian Le Squer jouent les valeurs sûres revisitées.

DR.

QUAND LE GOÛT DES AFFAIRES RÉVEILLE LES PAPILLES...

A LA RENTRÉE LES AFFAIRES REPRENNENT ET, AVEC ELLES, LE CORTÈGE DE REPAS ÉPONYMES QUI PONCTUENT LA VIE DES ENTREPRISES ET DES DÉCIDEURS.

Petits plats dans les grands pour gros clients, dîner fin pour conversation délicate, entrées fraîches pour négociation chaude, morceau fondant pour contrat juteux : c'est autour de la table que s'aiguisent les appétits de croissance. Signe des temps, parallèlement à ces déjeuners et dîners traditionnels, fleurissent désormais les petits déjeuners et apéritifs d'affaires. Les adresses qui suivent vous permettront d'éviter fautes de goût et notes de frais prohibitives, tout en délectant les palais qui comptent.

Jean de Loÿs

1

2

3

4

Calme et tranquillité la salle à l'étage

1 AU BŒUF COURONNÉ
188, Av. Jean Jaurès - 75019 Paris
Menu Club Affaires 32€
Tél. : 01 42 39 44 44.
7 jours /7. Service de 12 h à 15 h et de 19 h à minuit. Voiturier

La viande est reine, le client roi, la salle à l'étage plaisante et chaleureuse. Privatisable, elle vous permettra d'accueillir jusqu'à 40 convives.

Discrétion et intimité : les salons privatifs

2 L'AUBERGE DAB
161, Ave Malakoff - 75116 Paris
Menu Club Affaires 38€
Tél. : 01 45 00 32 22.
7 jours /7. Service de 12h à 15h et de 19h à 2h du matin. Voiturier

Cuisine aux accents de terroir et salon aux allures de bibliothèque créent un environnement chaleureux pour séduire vos hôtes.

3 LE MONTPARNASSE 1900
59, Bd du Montparnasse - 75006 Paris
Menu Belle Epoque 33€
Tél. : 01 45 49 19 00.
7 jours /7. Service de 12h à 15h et de 19h à minuit.

Le mythique décor 1900 de cette table historique de Montparnasse comporte aussi deux salles privatisables. Pour faire rimer Belle Epoque et belles affaires...

4 L'EUROPÉEN *(Face à la Gare de Lyon)*
21 bis, Bd Diderot - 75012 Paris
Menu Club Affaires 32€
Tél. : 01 43 43 99 70
7 jours/7. Service continu de 7 h 30 à 1 h du matin.

Grande brasserie parisienne, l'Européen vous propose trois salons pour conduire vos affaires en toute tranquillité. Pour vos apéritifs d'affaires, privilégiez la mezzanine.

Plus d'infos sur www.gerard-joulie.com

Giambattista, tome III

PARIS 8e – On l'a connu au Il Sardo, rue de Clichy, puis rue Treilhard et, enfin, rue de Chaillot. Giambattista Saliu, Sarde bien né, drôle et fantasque, a enfin trouvé chaussure à son pied, revoyant en version design une trattoria anodine des beaux quartiers. Sous sa houlette vive et spontanée, la maison prend du galon. Entre ses murs sages et colorés, le lieu abrite en cuisine une jeune équipe qui mitonne pâtes et plats du jour avec allant. Charcuterie italienne très authentique, spaghetti al dente aux fruits de mer, risotto au gorgonzola, mais aussi jolie panna cotta aux fruits rouges et divine cassata sicilienne, arrosés d'un nero d'avola de Sicile, font plaisir. G. P.

Giambattista, 7, rue du Chevalier-Saint-Georges, 75008 Paris. Tél. : 01.42.61.16.80. Fermé samedi midi, dimanche. Carte : à partir de 40 €.

M. Rougemont

D'un restaurant à l'autre, les bonnes recettes de Giambattista ne changent pas.

Ici les nouilles sont faites maison : un spectacle pour les passants et un vrai délice pour les clients.

Cantine chinoise

PARIS 9e – Le mot cantine ne renvoie ici qu'aux tarifs défiant toute concurrence à Paris. Si l'on se réfère à l'assiette, au bol plutôt, empli de nouilles fabriquées maison deux fois par jour, on est davantage dans le registre haut de gamme de la cuisine chinoise. Celle du Nord-Ouest, plus exactement dans les provinces de Gansu et Shanxi. Madame Xiaorong étire des nouilles élaborées avec de la farine de blé tendre d'un geste sûr et donne un vrai spectacle qui fascine les passants. Soupe de bœuf au bouillon parfumé, bol de nouilles froides, aubergines à la viande de porc saisies au wok, raviolis farcis au poulet ou aux légumes, glace au thé vert. Pensez à réserver, ça ne désemplit pas. Emmanuelle Jary

G. le Guyader

Les Nouilles vivantes, 46, rue du Faubourg-Montmartre, 75009 Paris. Tél. : 01.45.23.10.21. Menus midi : 11,30 - 12,30 €. Carte : env. 15 €. Fermé le dimanche.

La tendance de L'Isle

VAUCLUSE – Ils ont été, douze ans à Londres, la cheville ouvrière française et gourmande du groupe Conran. Désormais, Céline et Patrick Fischnaller ont créé, face à la Sorgue chère à René Char, un lieu gourmand à leur image. La déco est moderne, colorée, acidulée, dans les tons noir, vert, orange. La cuisine réconcilie les anciens et les modernes, à coup de croustillant de pied de cochon au rouget, pressé de foie gras et d'anguille, ragoût de homard et fricassée de morilles, cabillaud demi-sel et piquillos farcis de brandade. Le pithiviers de pigeon aux cèpes et foie gras fait un bel exercice de style. Les desserts (cappuccino amande et semi-freddo) sont bien vus et les prix des menus savent raison garder. Que demander de plus ? Gilles Pudlowski

Le Vivier, Acticentre, 800, cours Fernande-Peyre, 84800 Isle-sur-la-Sorgue. Tél. : 04.90.38.52.80. Fermé ven. midi, sam. midi, dim. soir, lundi. Menus : 28 € (déj., sem.), 43 €, 70 €.

J.-D. Sudres

Patrick et Céline Fischnaller ont enfin trouvé leur petit nid gourmand.

CUISINER

26 Le lait : retour à l'essentiel **34** Que faire avec des baies de genièvre ? **36** Ces légumes que l'on croit connaître **42** Les imprévus : petites recettes pour grands gourmands **46** Mûres : délices d'automne **50** Connaissez-vous l'Antésite ? **52** Rentrée : les enfants adorent l'école... de cuisine ! **58** Sauce au vin, c'est de saison

Le lait simplement bon

Si familier qu'on en oublie presque son vrai goût, le lait a encore beaucoup de choses à nous raconter...

Texte Dominique Lesbros. Photos Akiko Ida.
Recettes et stylisme Valérie Lhomme.

FICHE PAGE 149

BUTTER PUDDING AUX PISTACHES

1. La jument comme une ribambelle d'autres mammifères donnent aussi un lait aux qualités indéniables. **2.** Yaourts, fromages, crème... les produits réalisés à partir du lait ne manquent pas.

1

2

Une goutte, un nuage, un voile... Qui dit « lait » dit légèreté, pureté, évanescence et plénitude. Premier aliment de l'homme, vital pour le développement du nouveau-né, sa charge symbolique est extrêmement forte, dans quelque culture que ce soit. Le lait est douceur, tendresse, réconfort. On masse sa peau de laits de toilette onctueux. On s'attendrit devant une dent de lait, on boit du petit-lait à l'écoute de compliments... Lui, si familier aujourd'hui, a pourtant mis du temps à sortir de la ferme. Pendant longtemps, seuls les paysans pouvaient en boire quotidiennement, au « saut du pis ». Car à température ambiante, le lait, tel un voyou, tourne mal, et ne supporte pas les voyages. Faute de pouvoir rapprocher les villes des campagnes, on amena des vaches au cœur des cités, ce qui démocratisa l'usage du lait. La première « vacherie » fut implantée à Paris en 1832.

Mais les difficultés de conservation du lait ne sont pas les seules raisons de son essor tardif. Jusqu'au début du XIX^e^ siècle, l'ancien régime agricole opposait le développement sur une même terre de l'agriculture et de l'élevage. La croissance démographique était forte, la disette fréquente, il fallait du pain pour nourrir tout ce monde, et de la viande! Pas ■■■

Et à part la vache?

Bien d'autres mammifères femelles fournissent aux humains leur dose de calcium. En tête vient la bufflonne (dont le lait sert essentiellement à la confection de la mozzarella), suivie de la chèvre et de la brebis. Le lait de chèvre ne contient pas de bêta-carotène, ce qui explique la blancheur caractéristique des fromages de chèvre. Le lait de brebis contient deux fois plus de matière grasse que le lait de vache. Les laits d'ânesse et de jument sont ceux qui en contiennent le moins, alors que celui de dame phoque en affiche un taux record. D'une manière générale, le lait des mammifères marins est bien plus riche en graisses et nutriments que celui des mammifères terrestres. Le lait d'ânesse est considéré comme le plus proche de celui de la femme. Il était utilisé jusqu'au début du XX^e^ siècle comme substitut au lait maternel et... comme cosmétique. Souvenez-vous de Cléopâtre...

Pour faire du lait...

...Une vache doit d'abord faire un veau. Après le vêlage, la lactation dure dix mois. Placez votre vache dans une prairie paturée de graminées et de légumineuses. Laissez-la brouter 8 heures par jour, entrecoupées de pauses de rumination. Abreuvez-la copieusement. Attendez que la salade broutée chemine à travers les quatre compartiments de son estomac, puis trayez-la. Vous remplirez de lait mousseux un seau d'environ 30 litres.

SCONES ET LAITS PARFUMÉS

So good !

Préparation : 10 mn + 30 mn d'infusion.
Cuisson : 15 mn. Pour une douzaine de scones :

■ Pour les scones : 230 g de farine ■ 50 g de beurre ■ 50 g de sucre ■ 5 cl de lait entier pasteurisé ■ 30 g de raisins secs ■ 1 œuf ■ 1 c. à soupe de levure chimique ■ Une pincée de sel ■ 1 tasse de thé chaud

■ Pour les laits aromatisés : 60 cl de lait frais entier pasteurisé ■ 1 dosette de safran ■ 2 c. à soupe de cassonade ■ 30 g de chocolat noir râpé (facultatif) ■ 1 fève tonka

■ Préparez les scones. Faites infuser les raisins secs 30 mn dans le thé chaud. Égouttez-les.
■ Préchauffez le four à 210°C. Mélangez la farine avec la levure, le sel, le sucre et les raisins. Ajoutez le beurre froid coupé en petits morceaux et travaillez rapidement la pâte du bout des doigts. Ajoutez ensuite l'œuf battu et le lait, puis formez rapidement une boule.
■ Farinez le plan de travail et étalez la pâte sur 2 cm d'épaisseur.
■ Découpez à l'aide d'un verre, des disques de pâte de 4 cm de diamètre et posez-les sur une tôle de four couverte de papier sulfurisé. Enfournez pour 15 mn.
■ Préparez les laits chauds. Portez à frémissement 30 cl de lait avec le safran et la cassonade. Laissez infusez 10 mn à couvert.
■ Portez à ébullition 30 cl de lait avec la cassonade.
Au moment de servir, râpez un peu de fève tonka et de chocolat sur la surface, mélangez.
■ Dégustez les scones avec les laits chauds aromatisés.

CARRÉ DE PORC AU LAIT ET À LA SAUGE

Savoureux

Préparation : 10 mn. Cuisson : 1 h 30. Pour 4 personnes :

■ 1,5 litre de lait frais entier pasteurisé ■ 1 carré de porc de 4 côtes ■ 1 kg de pommes de terre à chair farineuse ■ 12 feuilles de sauge ■ 8 gousses d'ail ■ 2 échalotes ■ 80 g de beurre salé ■ Sel et poivre du moulin

Ustensile : 1 cocotte en fonte

■ Portez le lait à ébullition. Pelez les échalotes. Lavez et séchez les feuilles de sauge.

■ Faites fondre 30 g de beurre dans la cocotte.
Lorsqu'il mousse, ajoutez les échalotes, puis le carré de porc et faites-le dorer. Salez, poivrez.

■ Versez ensuite le lait chaud, parfumez de feuilles de sauge, ajoutez les gousses d'ail non pelées et couvrez.

■ Allumez le four à 210°C. Posez la cocotte fermée dans le four et patientez 1 h 30.

■ Pendant ce temps, pelez, lavez, puis cuisez à l'eau bouillante salée les pommes de terre.

■ Ensuite égouttez-les et réservez-les dans la casserole couverte pour qu'elles refroidissent le moins possible.

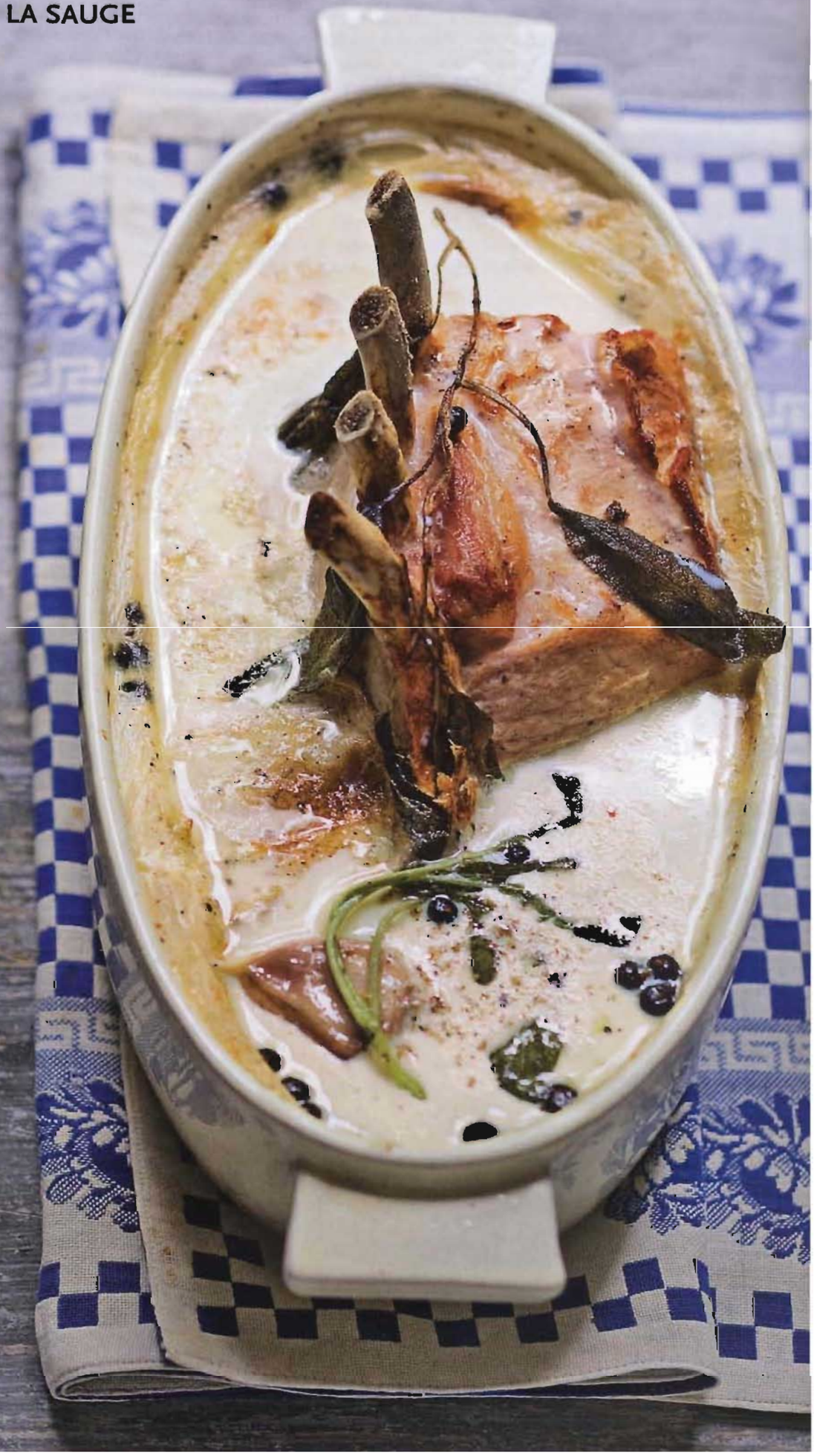
■ Lorsque le carré est cuit, sortez-le du four.

■ Écrasez les pommes de terre à la fourchette, prélevez 25 cl de lait de cuisson du carré, ajoutez 50 g de beurre salé et arrosez-en les pommes de terre en mélangeant jusqu'à l'obtention d'une texture qui vous convienne.

■ Tranchez le carré et servez-le aussitôt, arrosé de lait chaud avec les gousses d'ail en chemise et la purée.

■ Accompagnez d'un côtes-du-rhône rouge.

CONSEIL
Vous pouvez aussi faire réduire doucement le lait qui reste pour qu'il épaississe un peu et prenne la consistance d'une sauce.



Au rayon...

...FRAIS

● *Le lait cru* se reconnaît à son bouchon jaune. Aussitôt après la traite, il a été réfrigéré à 4°C, puis conditionné sur place. C'est le plus onctueux et le plus aromatique des laits. Porté à ébullition 5 à 8 mn avant consommation, il doit être utilisé dans les 72 h suivant la traite.

● *Le lait frais* pasteurisé a été chauffé pendant une vingtaine de secondes entre 72 et 85°C, puis immédiatement refroidi. Cette pasteurisation préserve ses qualités gustatives, proches de celles du lait cru. Il doit être bu dans les 7 jours qui suivent son conditionnement.

● *Le lait microfiltré* commence juste à s'implanter sur le marché français. Il est filtré à travers des membranes extrêmement fines qui retiennent 99,9 % des bactéries indésirables. Cette technique remplace la pasteurisation et la stérilisation. Il a une saveur proche du lait cru, les vitamines sont préservées et sa durée de conservation au froid deux fois plus longue que celle du lait pasteurisé.

...LONGUE CONSERVATION

● *Le lait stérilisé* a été versé dans une bouteille hermétiquement close, porté à une température de 115°C pendant 15 à 20 mn, puis rapidement refroidi. Ce traitement lui confère un léger goût caractéristique de cuit ou de caramel. Il se conserve à température ambiante pendant 150 jours.

● *Le lait stérilisé UHT* est le plus répandu. Le procédé d'ultra-haute température permet d'écourter le temps de chauffage afin de préserver la saveur. Il est chauffé quelques secondes à 140-150°C, puis conditionné en briques dans une chambre stérile. Il se conserve 90 jours à température ambiante.

● *Les laits « à teneur garantie en vitamines »* Qu'en est-il ? Les traitements thermiques (pasteurisation et stérilisation) altèrent certaines vitamines (B6, B12, B9 et C). C'est pourquoi des marques restaurent la teneur vitaminique du lait pour rétablir sa richesse originelle.

● *Les laits supplémentés* ou enrichis en vitamines A, E, PP, B, D, en calcium, en zinc, en magnésium, en fer, en oméga 3, en oligo-éléments et en fibres répondent aux besoins nutritionnels spécifiques des personnes âgées, des enfants, des femmes enceintes...

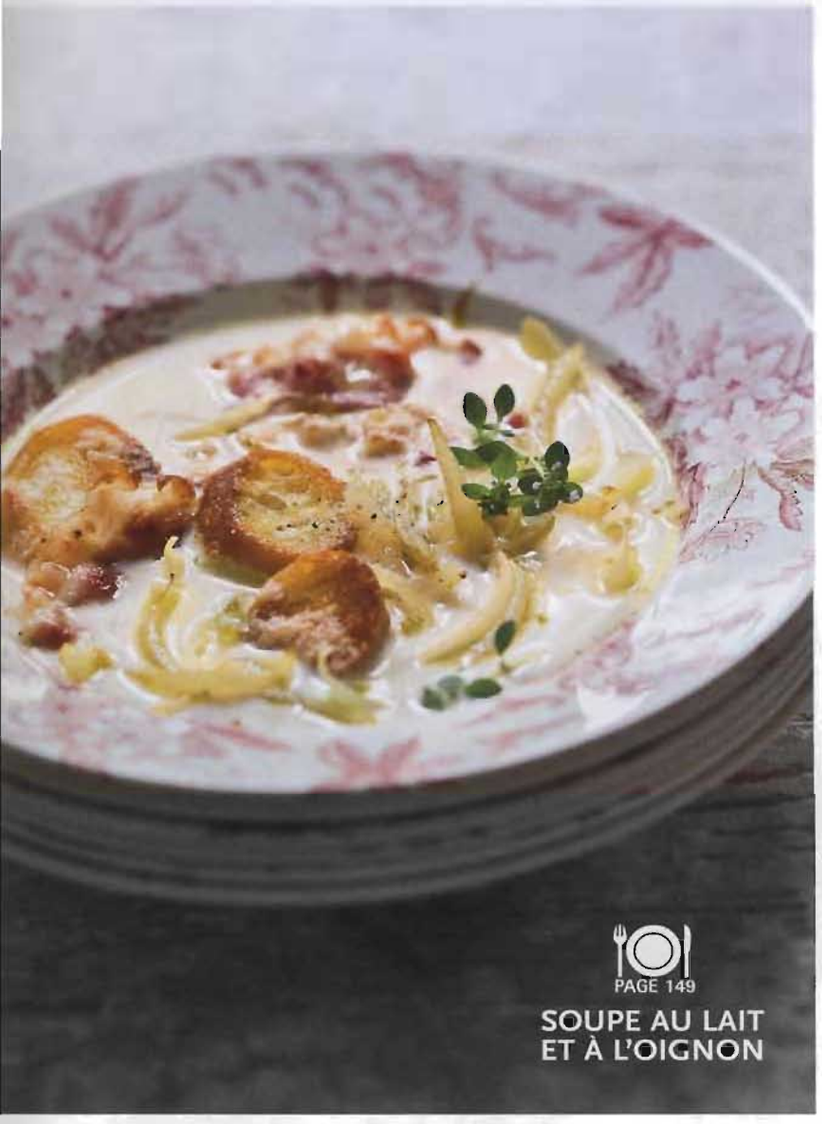
...FRAIS ET LONGUE CONSERVATION

● *Le lait biologique* se reconnaît à son logo AB vert et blanc. Il se décline en lait entier ou demi-écrémé, pasteurisé (rayon froid) ou stérilisé (hors froid). Il est issu de vaches élevées selon les règles de l'agriculture bio, collecté et traité dans un circuit à part.

FICHE PAGE 149

GRATIN D'OIGNONS ET POMMES DE TERRE AU LAIT

1. Le lait est capable de transformations incroyables. En boîte, en tube, en conserve, on ne le reconnaît plus mais c'est toujours lui !



1. Capsule rouge pour le lait entier, bleue pour le demi-écrémé. Le lait bio et le lait écrémé se disputent le chapeau vert ! **2.** Cela ressemble à du lait mais ce ne sont que les liquides tirés de la noix de coco et du soja.

question de laisser les vaches brouter des prairies ! Les terres étaient ensemencées de céréales et les vaches juste bonnes à tirer le soc pour le labour. Elles donnaient du lait, oui ! mais il ne se conservait pas, invendable donc, à moins de le transformer en crème, en beurre ou en fromage. Dans la seconde moitié du XIX^e^ siècle, avec l'essor industriel et l'apparition des machines à vapeur, les paysans commencèrent à regarder la vache d'un autre œil, et à se dire qu'elle pourrait bien être plus utile comme productrice de lait que comme laboureuse de champs ! D'autant que l'urbanisation entraînait une demande plus croissante.

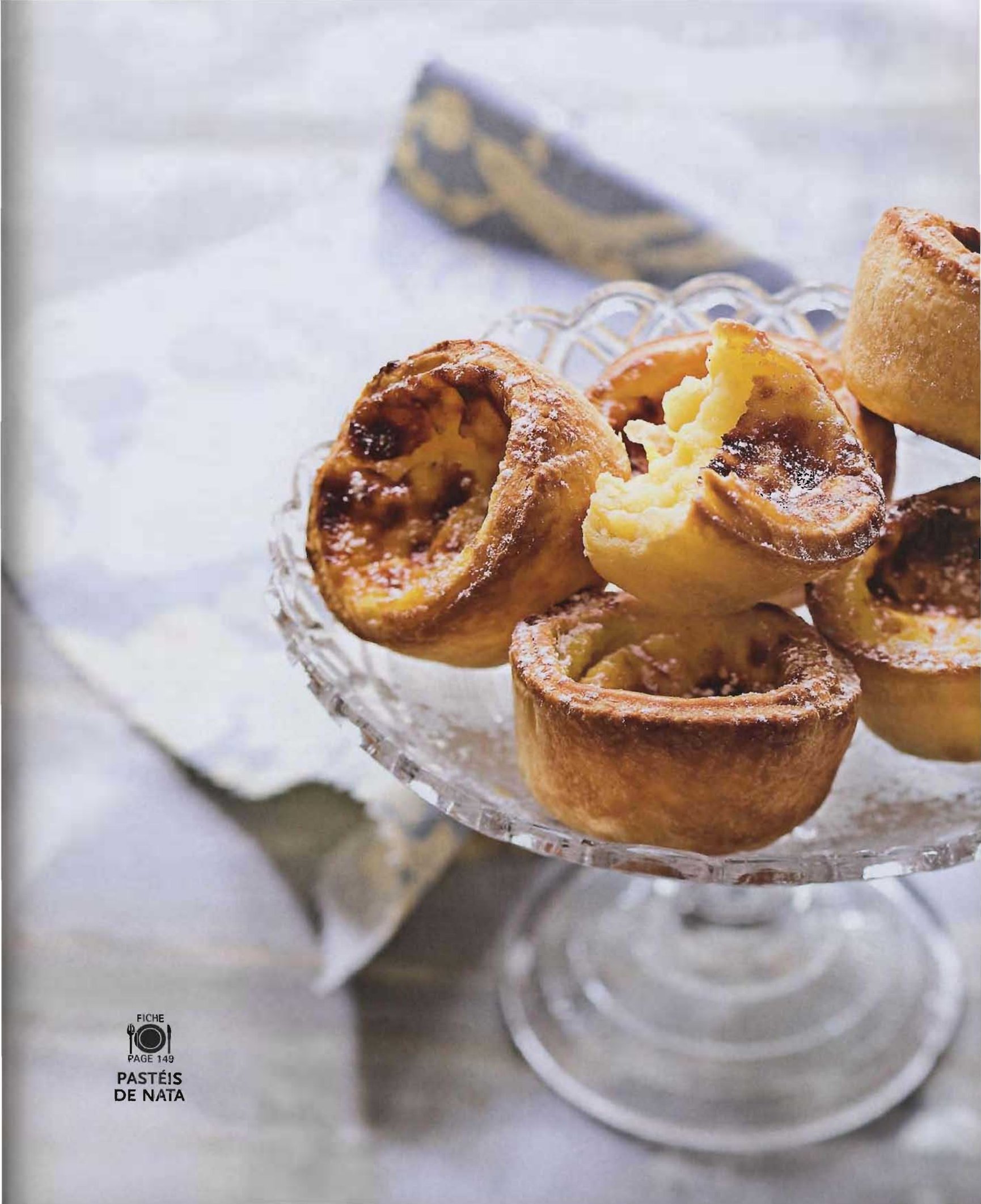
L'élevage laitier bénéficia d'avancées scientifiques décisives. Par le biais de la zootechnie, des races de vaches laitières performantes furent créées (prim'holstein montbéliarde, normande, abondance…). Des travaux de Pasteur découla la pasteurisation, fatale aux microbes. Les machines à vapeur rivalisèrent d'énergie pour centrifuger, baratter, malaxer, homogénéiser, stériliser, réfrigérer, déshydrater… Les techniques de conservation n'ont cessé depuis de se perfectionner pour offrir un lait de haute qualité. Aujourd'hui, on ne trouve pas moins d'une quinzaine de laits différents, éparpillés dans les linéaires du supermarché.

Qui en boit ?

Chaque année, les Français en consomment environ 73 litres chacun. Une moyenne honorable, à mi-chemin des Roumains – plus grands buveurs de lait au monde avec 163 litres par personne – et des Chinois (8 litres).

Encore des laits !

- **Les laits aromatisés,** cousins fantaisie, sont des laits stérilisés, écrémés ou non, sucrés ou non, additionnés de substances aromatiques naturelles.
- **Le lait concentré non sucré** a une coloration plus foncée que le lait ordinaire et un arôme de caramel. C'est un lait dont environ 60 % de l'eau a été évaporée sous vide. Il a ensuite été stérilisé.
- **Le lait concentré sucré** n'a pas subi de stérilisation. Inutile car le sucre empêche les bactéries de se multiplier. C'est à la base du lait entier pasteurisé dont on a réduit la teneur en eau jusqu'à obtenir environ la moitié du volume de départ. On ajoute ensuite du sucre (40 à 45 % du produit fini).
- **Le lait en poudre** a perdu la quasi-totalité de son eau (environ 96 %) pour ne conserver que son extrait sec.
- **Le lait fermenté** (ou babeurre) est un lait maigre (1 à 3 % de matière grasse), ensemencé avec des bactéries et soumis à une lente maturation. On l'appelle lait ribot en Bretagne, labné ou iben en Afrique du Nord, kéfir au Caucase… Au goût, on dirait un yaourt liquide et légèrement acidulé.



FICHE
PAGE 149

PASTÉIS DE NATA

Baie de genièvre FILLE DU NORD

Difficile de trouver plus accommodante : cette petite bille violacée parfume, depuis l'Antiquité, eaux-de-vie et civets, soigne et protège. Texte **Marie-Laure Fréchet.** Photos **Éric Fénot.** Recettes et stylisme **Natacha Arnoult.**

Le saviez-vous ?

Arbuste épineux, le genévrier appartient à la même famille que les cyprès et les thuyas, celle des cupressacées. Comme tous les conifères, ces végétaux ne produisent pas de fruit, mais des cônes. Chez le genévrier, les écailles, au lieu de se transformer en bois, deviennent charnues, formant ce que les botanistes nomment une galbule et les cuisiniers improprement une baie. Récoltées en automne, ces petites billes d'un bleu sombre mettent deux ans à mûrir, s'imprégnant de ce parfum résineux qui les caractérise. Si le genévrier pousse facilement à l'état sauvage, c'est une espèce protégée dans le nord de la France, la région où on l'aime le plus. Il est donc interdit d'y ramasser ces fameuses baies.

Vieux comme Hérode !

Le genièvre est connu depuis l'Antiquité. Les archéologues en ont découvert dans des sépultures en Europe, et Pline raconte qu'à Rome, on l'utilisait comme succédané du poivre, qu'il était onéreux et difficile de se le procurer. On dit aussi qu'un genévrier aurait protégé Jésus lors de l'exode de la Sainte-famille, fuyant Hérode. Depuis, cet arbuste symbolise la sécurité. Enfin, des branches de genévrier étaient brûlées sur les places publiques ou dans les hôpitaux lors des épidémies. Ce fut encore le cas en 1870 quand sévit en France la variole.

On connaît déjà ce goût, mais d'où ?

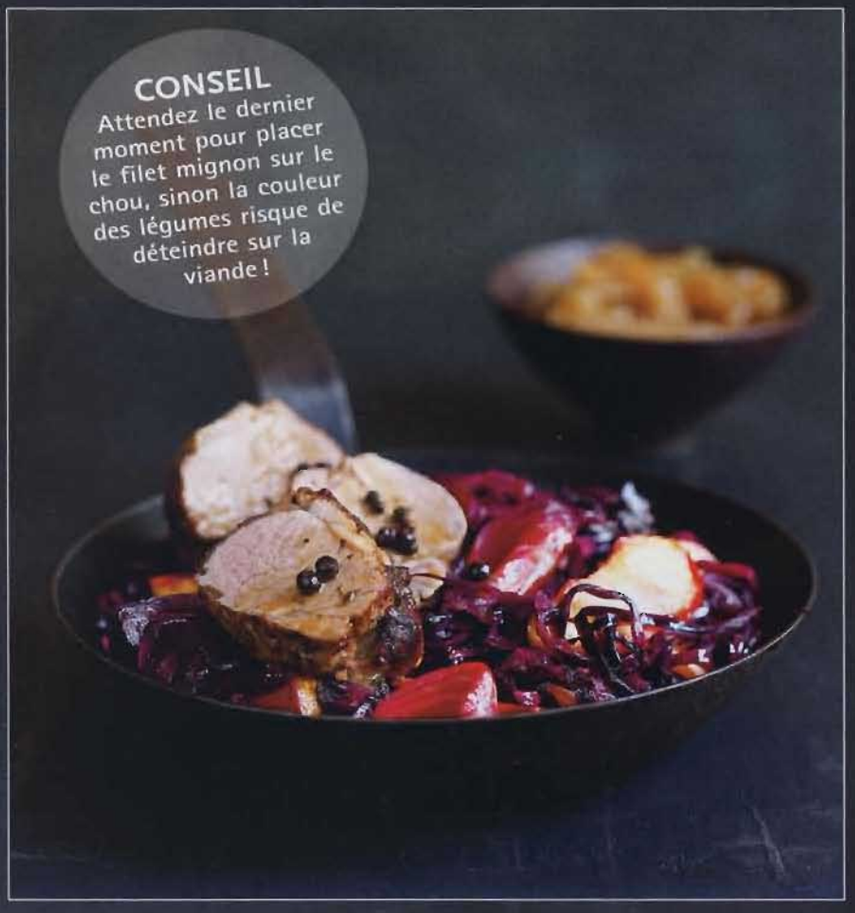
Dans son verre, puisque le genièvre aromatise le schnaps allemand et surtout le gin, l'appellation anglaise et diminutif de la boisson du même nom. À l'origine, l'eau-de-vie à base de grains de céréales et baies de genévrier est utilisée comme médicament. Sa composition aurait été établie par un médecin des Pays-Bas au XVII[e] siècle et sa consommation s'est répandue dans tout le nord de l'Europe. En France, il ne subsiste plus que deux distilleries qui produisent le genièvre de Wambrechies et de Loos, et le genièvre de Houlle. La production se fait encore à l'ancienne, par un système de courroies et poulies, classé monument historique !
Le genièvre se boit glacé ou en cocktail. On peut aussi tenter la « bistouille », une coutume du Nord qui consiste à rincer sa tasse de café avec cet alcool ou l'utiliser pour flamber une viande.

Et dans ma cuisine ?

Le piquant du genièvre relève le gibier, les viandes grasses, les daubes et autres civets. Point de choucroute sans baies de genièvre, ni *potjevleesh*, une terrine de viandes blanches prises en gelée qu'affectionnent les Nordistes. Sa saveur un peu amère et épicée se marie également très bien avec les poissons, notamment fumés. Attention, son arôme est puissant ; quelques baies suffisent, que l'on écrase légèrement pour en exhaler le parfum. En version sucrée, on l'associe volontiers à la chicorée. On l'utilise alors en réalisant un sirop dans lequel on fait macérer les baies.

D'autres bienfaits ?

Les tanins contenus dans le genièvre facilitent la digestion. On lui prête également des vertus toniques, diurétiques, sudorifiques, antiseptiques et anti-inflammatoires, sous forme d'huile essentielle ou en baume de massage. Il est déconseillé à la femme enceinte. Enfin, le genièvre fait l'objet de nombreuses légendes. Un genévrier poussant à la porte éloignerait les voleurs, mais en couper un sans motif sérieux condamnerait à mourir dans l'année. Quelques baies sous l'oreiller des personnes âgées ralentiraient la perte de mémoire. Dans un filtre d'amour ou portées en collier, elles attireraient les prétendants...



CONSEIL
Attendez le dernier moment pour placer le filet mignon sur le chou, sinon la couleur des légumes risque de déteindre sur la viande !

FILET MIGNON DE PORC, CHOU POÊLÉ

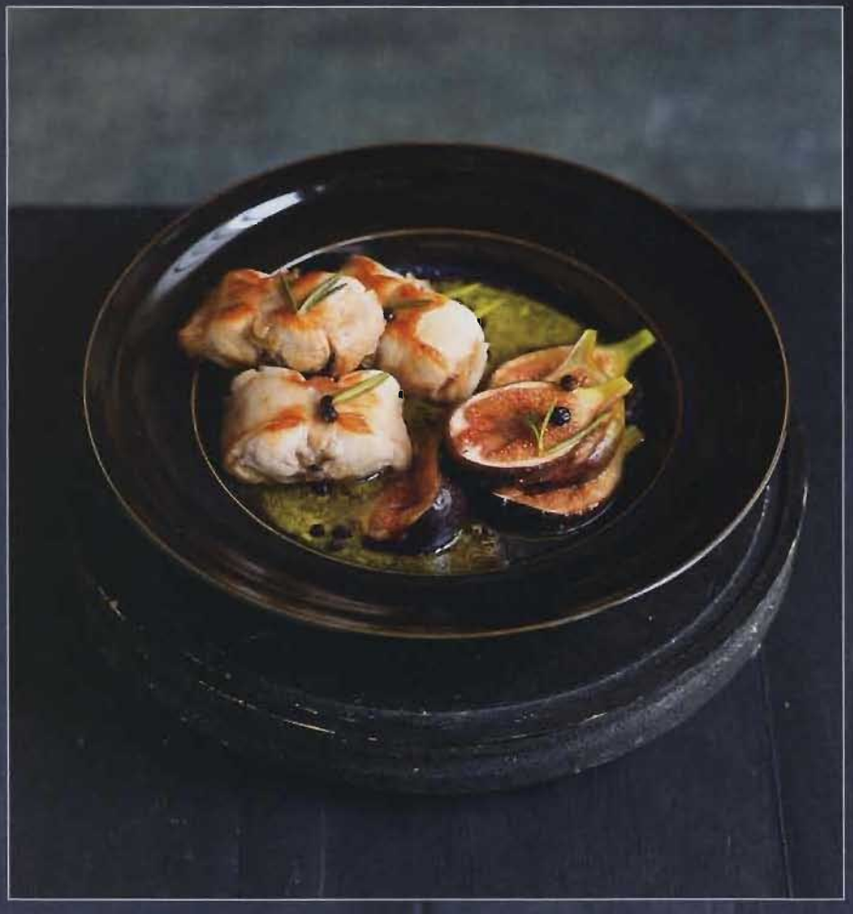
Appétissant

Préparation : 40 mn. Cuisson : 1 h. Pour 4 personnes :

■ 600 g de filet mignon ■ 1 oignon ■ 400 g de betteraves jaunes et rouges ■ 300 g de chou rouge ■ 1 pomme ■ 2 c. à soupe de vinaigre de vin rouge ■ 10 cl de cidre ■ 8 baies de genièvre ■ 3 c. à soupe d'huile d'olive ■ 20 g de beurre ■ 1 c. à soupe de sucre roux ■ Sel, poivre

■ Émincez l'oignon. Épluchez les betteraves et coupez-les en quartiers. Détaillez le chou en lanières.
■ Faites chauffer 2 c. à soupe d'huile d'olive et faites revenir l'oignon 2 mn sur feu moyen. Ajoutez les betteraves et laissez cuire 10 à 15 mn.
■ Ajoutez le chou, mélangez et poursuivez la cuisson 5 mn.
■ Versez le vinaigre de vin et le sucre, salez et poivrez.
■ Mélangez et laissez cuire 25 à 30 mn sur feu doux jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
■ Coupez la pomme en quartiers et ajoutez-la au chou. Poursuivez la cuisson pendant 10 mn.
■ Préchauffez le four à 210°C.
■ Coupez le filet mignon en 2. Salez et poivrez. Faites chauffer 1 c. à soupe d'huile et le beurre dans une cocotte en fonte passant au four. Faites dorer le filet mignon 2 mn de chaque côté. Ajoutez les baies de genièvre, mouillez avec le cidre, couvrez et enfournez pendant 10 mn. Sortez la cocotte du four et laissez reposer 5 mn.
■ Coupez le filet mignon en tranches épaisses et servez sur la poêlée de chou aux betteraves.

■ **Accompagnez d'un beaune rouge.**



RÂBLES DE LAPIN AU GENIÈVRE

Délicat

Préparation : 20 mn + 3 h de marinade.
Cuisson : 25 mn. Pour 4 personnes :

■ 3 râbles de lapin coupés en deux ■ 8 baies de genièvre ■ 1 branche de romarin ■ 15 cl de vin blanc sec ■ 4 c. à soupe d'huile d'olive ■ 12 figues ■ 1 c. à soupe de miel ■ Sel, poivre du moulin

■ Placez les râbles de lapin dans un plat creux. Arrosez de 4 c. à soupe d'huile d'olive. Ajoutez les baies de genièvre et le romarin. Salez et poivrez. Couvrez avec un film alimentaire et laissez mariner au frais pendant 3 h.
■ Préchauffez le four à 180°C. Faites chauffer 1 c. à soupe d'huile de la marinade dans une cocotte en fonte. Égouttez les râbles et faites-les dorer 2 mn de chaque côté.
■ Ajoutez le romarin et les baies de genièvre de la marinade, mouillez avec le vin blanc, couvrez et enfournez. Faites cuire pendant 15 à 20 mn.
■ Lavez les figues et séchez-les délicatement puis coupez-les en deux. Posez-les sur la viande dans la cocotte 10 mn avant la fin de la cuisson avec le miel.
■ Servez les râbles et les figues avec des petites pommes de terre vapeur ou une purée de pommes de terre à l'huile d'olive.

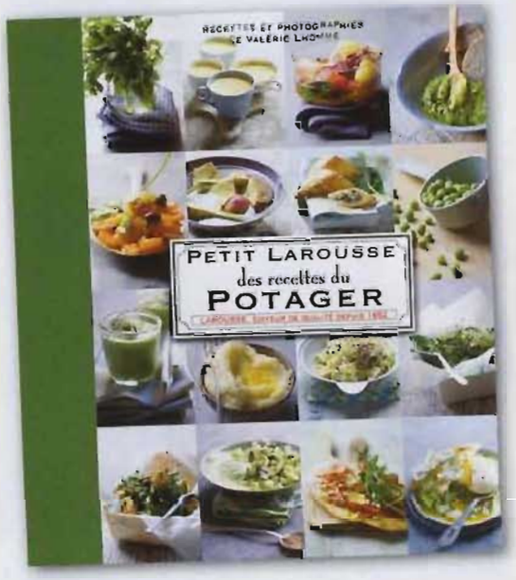
■ **Accompagnez d'un saumur rouge.**

Mes légumes chéris

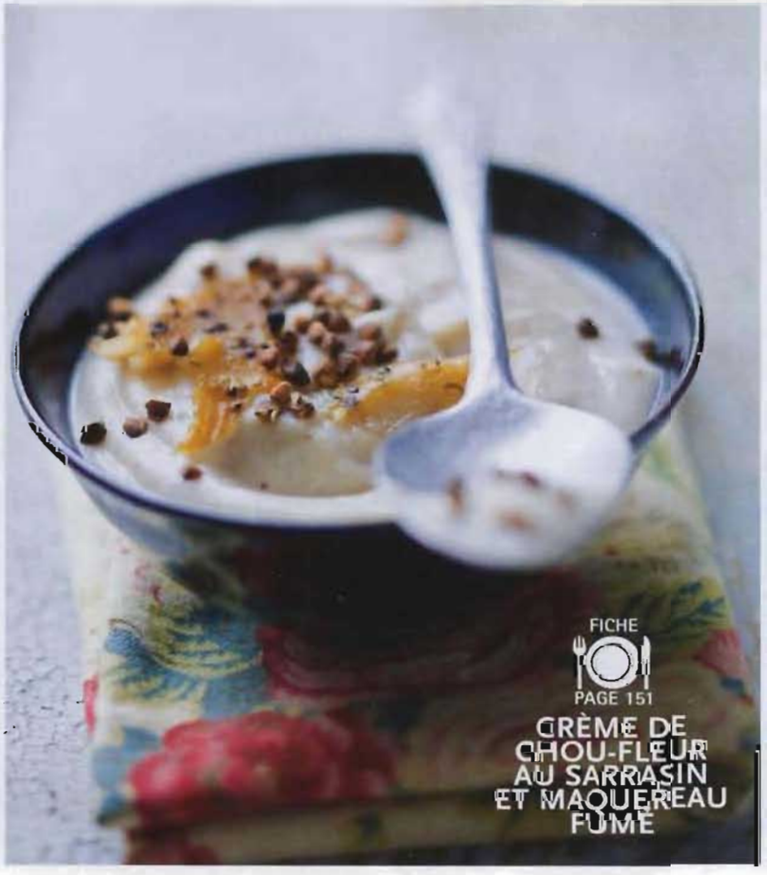
On les connaît par cœur, et si par malheur on s'en était lassé, l'auteure de ce livre nous redonne le goût des légumes du potager.

Le chou-fleur

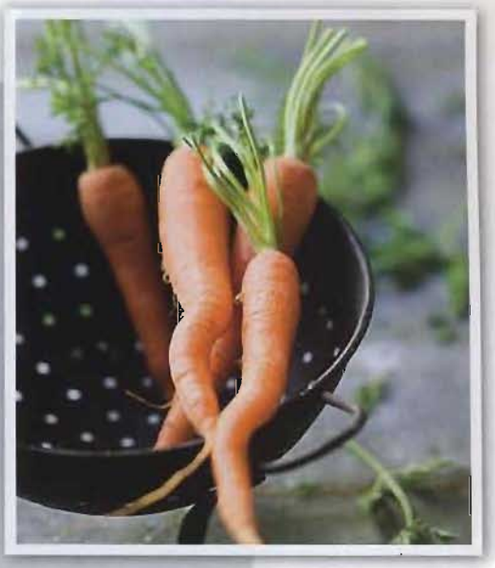
Enfant, j'aimais tellement peu le gratin de chou-fleur, qu'un jour, j'ai prié ma mère de ne plus me cuisiner que du gratin… Uniquement de la béchamel et du fromage… Le chou-fleur n'a pas bonne presse. Il ne peut se cuisiner en toute discrétion. Il donne parfois mal au ventre. Il est souvent trop cuit… Un peu beaucoup pour une seule fleur qui, prise avec douceur et respect, peut donner le meilleur d'elle-même. Tenez! Faites cuire un tendre chou-fleur avec un peu de sarrasin grillé, faites-en un velouté; il retrouvera avec bonheur ses racines bretonnes. servez-le *al dente* avec une petite vinaigrette tiède et des anchois marinés; il sera la plus heureuse des fleurs. Cuisinez-le dans un bouillon aromatique avec ses cousins; il rivalisera de saveur. Et n'oubliez pas que le chou-fleur est avant tout une fleur! Une fleur fragile à cuisiner et à déguster avec douceur.



Petit Larousse des recettes du potager, recettes et photos de Valérie Lhomme. Éd. Larousse, coll. Petit Larousse illustré. 352 pages, 20,90 €. En librairie à partir du 16 septembre.



La carotte



SALADE DE CAROTTES CUITES À L'ORANGE ET AUX OLIVES

De la tendresse

Préparation : 15 mn. Cuisson : 23 mn. Pour 4 personnes :

■ 1 botte de carottes fanes ■ 2 gousses d'ail ■ 2 oranges à jus ■ 4 c. à soupe d'huile d'olive ■ 1 c. à café de curcuma ■ 1/2 c. à café de cassonade ■ 16 olives noires "à la grecque" ■ 1 botte de coriandre ■ Sel et poivre du moulin

■ Pelez, lavez puis détaillez les carottes en rondelles de 3 mm d'épaisseur. Pelez, dégermez et émincez les gousses d'ail. Pressez les 2 oranges.

■ Faites chauffer 2 c. à soupe d'huile d'olive dans une sauteuse antiadhésive, puis faites revenir les carottes 3 mn avec les gousses d'ail et le curcuma. Ajoutez la cassonade, le jus d'orange, le sel et le poivre, puis poursuivez la cuisson 20 mn à feu doux, jusqu'à ce que les carottes soient tendres.

■ Dénoyautez les olives et coupez-les en petits morceaux. Lavez, essorez et effeuillez la coriandre.

■ Lorsque les carottes à l'orange sont cuites, mélangez-les délicatement avec les olives et laissez-les refroidir. lorsqu'elles sont froides, ajoutez l'huile d'olive restante et les feuilles de coriandre.

Le céleri-rave

TABOULÉ DE CÉLERI-RAVE, CACAHUÈTES ET BROCHETTES DE BŒUF À LA CITRONNELLE

Une note d'exotisme

Préparation : 25 mn + 30 mn de marinade.
Cuisson : 5 mn. Pour 4 personnes :

- **Pour le taboulé de céleri :** 500 g de céleri-rave
- 25 g de cacahuètes salées
- 5 oignons nouveaux
- 1 gros bouquet de coriandre
- 7 c. à soupe d'huile d'olive
- Le jus de 1 citron
- Sel et poivre du moulin
- **Pour les brochettes :** 400 g de faux-filet
- 30 g de gingembre frais
- 1 gousse d'ail
- 1 bâton de citronnelle
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à café de piment d'Espelette
- 75 g de cacahuètes salées
- Sel

- **Préparez les brochettes.** Coupez le faux-filet en petites bouchées. Pelez, puis hachez le gingembre et l'ail. Ôtez les « feuilles » sèches de la citronnelle, puis hachez finement son cœur tendre.
- Mélangez ces ingrédients avec l'huile d'olive, le piment d'Espelette et du sel. Piquez les morceaux de bœuf sur des pics à brochettes en bambou, puis badigeonnez-les du mélange épicé. Laissez mariner 30 mn.
- **Préparez le taboulé.** Pelez, lavez, puis hachez grossièrement le céleri-rave au couteau. Mixez-le, par petite quantité pour obtenir une sorte de grosse semoule.
- Hachez grossièrement les cacahuètes. Pelez et émincez les oignons nouveaux. Lavez, séchez et hachez grossièrement la coriandre.
- Mélangez ces ingrédients avec le céleri réduit en "semoule", arrosez d'huile d'olive et de jus de citron, salez, poivrez et réservez au réfrigérateur.
- Faites chauffez un gril à viande. Badigeonnez-le d'huile d'olive, déposez les brochettes de bœuf et faites-les griller.
- Tournez-les à mi-cuisson, puis parsemez-les de cacahuètes salées et hachées et servez-les avec le taboulé de céleri.

L'épinard

CHAUSSONS FEUILLETÉS AUX ÉPINARDS, FETA ET ANETH

Revigorant

Préparation : 30 mn. Cuisson : 20 mn. Pour 4 personnes :

■ 500 g d'épinards ■ 2 c. à soupe d'huile d'olive ■ 150 g de feta ■ 2 œufs ■ 1 botte d'aneth ■ 300 g de pâte feuilletée prête à cuire ■ 1 c. à soupe de graines de pavot ■ Sel et poivre du moulin

■ Lavez, essorez et équeutez les épinards. Dans une poêle à feu vif, faites-les cuire 5 mn dans l'huile d'olive. Salez, poivrez, puis égouttez les épinards et laissez-les refroidir.

■ Écrasez la feta à la fourchette, puis mélangez-la avec un œuf battu en omelette. Essorez les épinards en les pressant dans vos mains pour en extraire le plus d'eau possible, puis hachez-les grossièrement au couteau et mélangez-les avec la feta à l'œuf. Lavez, séchez et hachez finement l'aneth, puis ajoutez-la à la préparation.

■ Préchauffez le four à 210°C (therm. 7).

■ Cassez le deuxième œuf en séparant le blanc du jaune. Fouettez le jaune avec un peu d'eau. Sur un plan de travail légèrement fariné, étalez, puis détaillez la pâte feuilletée en carrés de 8 cm de côté.

■ Déposez, sur un demi-carré, en diagonale, un peu de farce aux épinards, humidifiez le tout avec de l'eau fraîche et repliez la pâte pour former un triangle.

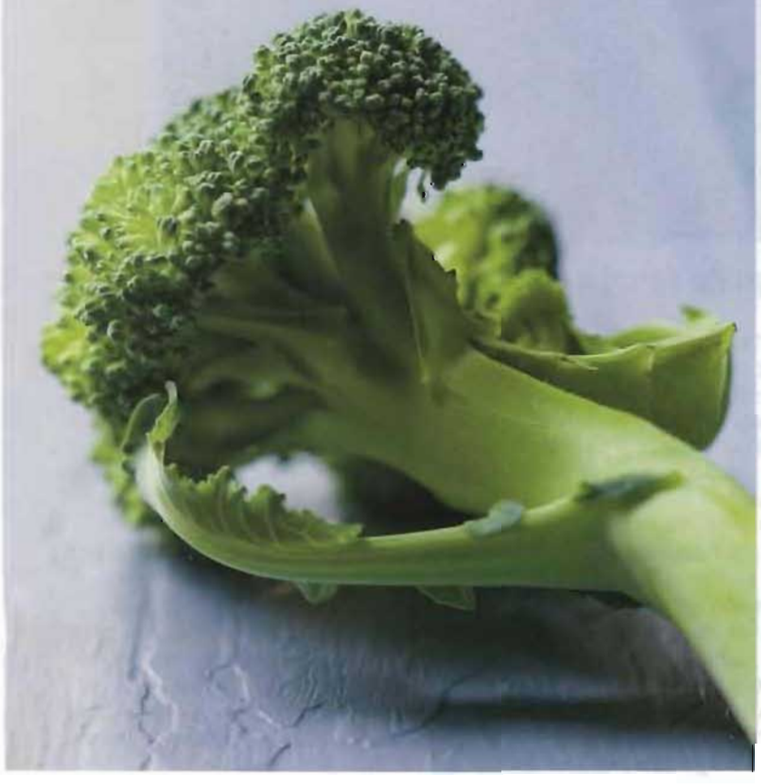
■ Appuyez légèrement du bout du doigt pour souder le petit chausson, puis badigeonnez-le d'œuf battu et parsemez de graines de pavot.

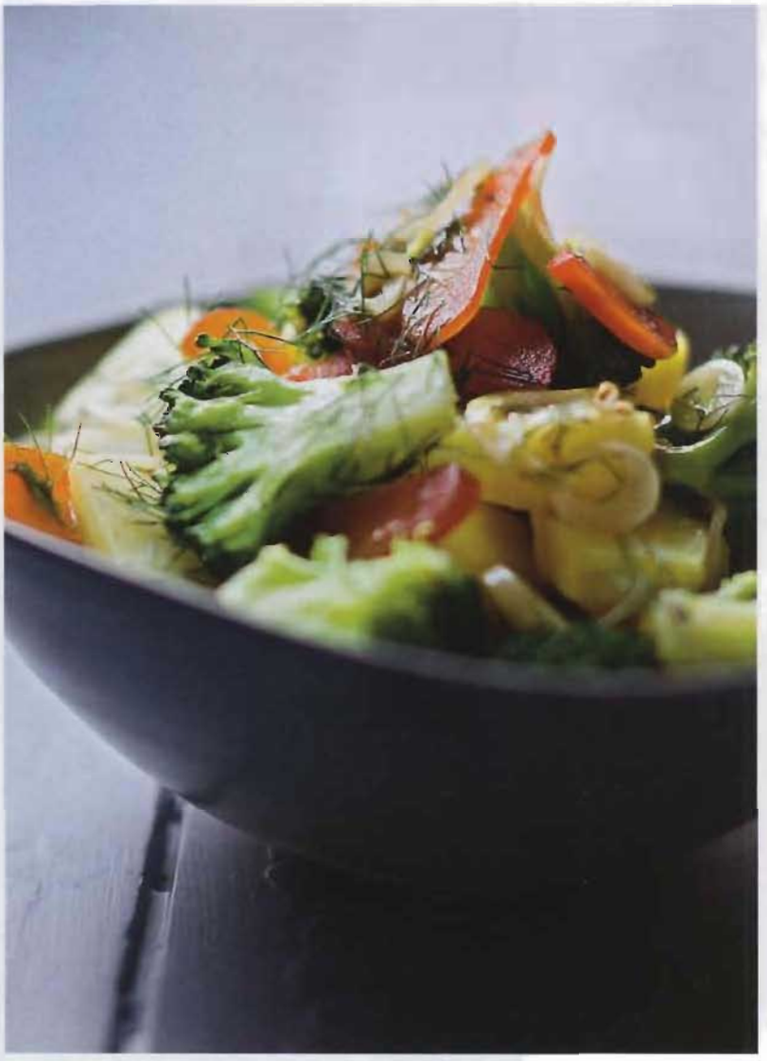
■ Préparez ainsi 16 chaussons. Posez-les, au fur et à mesure, sur un plat couvert d'une feuille de papier sulfurisé et réservez-les au réfrigérateur.

■ Enfournez et faites cuire 15 minutes les chaussons dans le four bien chaud. Lorsqu'ils sont bien dorés sortez-les et dégustez-les brûlants.

Le brocoli

Cousin du chou-fleur, le brocoli souffre un peu de la réputation familiale : une odeur peu discrète à la cuisson, le goût d'un drôle de chou, et l'air toujours trop cuit. Il faut dire, à sa décharge, qu'il n'a pas vraiment été bien servi par son principal ambassadeur : la cantine... Du coup, il s'avère bien compliqué d'en faire manger à nos enfants, qui, par ailleurs, l'acceptent volontiers lorsqu'ils le croisent dans un sauté de légumes asiatiques ou des pâtes. Alors, voici quelques conseils. Pour être de belle qualité, le brocoli doit présenter un bouquet de fleurs bien fermées et bien serrées. Sa tige ne doit pas être souple mais cassante et sa tête, d'un beau vert bleuté ou légèrement violacé. Ne jetez pas la tige ; émincée et juste saisie, elle sera délicieuse avec des œufs brouillés. Préférez la cuisson à la vapeur plutôt qu'à l'eau, vous éviterez de gorger ses belles fleurs d'eau salée. Et surtout, ne laissez pas trop cuire les brocolis ; ils perdraient leurs jolies fleurs et leur belle couleur pour ne plus ressembler à grand-chose, si ce n'est justement, à ce que les enfants détestent tant.





SALADE TIÈDE DE BROCOLIS, POMMES DE TERRE NOUVELLES ET POUTARGUE

Un peu de croquant

Préparation : 20 mn. Cuisson : 28 mn. Pour 4 personnes :

- 400 g de brocolis
- 400 g de pommes de terre nouvelles
- 1 poutargue d'environ 200 g
- **Pour l'assaisonnement :** 4 petits oignons blancs
- 1 petit bouquet d'aneth
- 6 c. à soupe d'huile de tournesol
- 3 c. à soupe de vinaigre de Xérès
- 1 c. à soupe de moutarde douce
- Sel et poivre du moulin

- Lavez les pommes de terre en les frottant avec du gros sel, puis faites-les cuire 20 mn à la vapeur. Coupez les queues des brocolis, détachez les petits bouquets, lavez-les sous l'eau fraîche, puis faites-les cuire 5 mn à la vapeur.
- Préparez la vinaigrette. Pelez et émincez les oignons blancs. lavez, séchez et hachez l'aneth. Mélangez l'huile, le vinaigre et la moutarde douce en les émulsionnant.
- Ajoutez les oignons, salez et poivrez.
- Ôtez la paraffine qui enrobe la poutargue, puis tranchez la poche d'œufs en fines lamelles.
- Au moment de servir, réchauffez légèrement les brocolis et les pommes de terre nouvelles. Mélangez-les délicatement avec la poutargue, assaisonnez de vinaigrette à la moutarde douce et parsemez d'aneth.

Le navet

PETITES GALETTES UN PEU SUCRÉES DE NAVETS À LA NOIX DE MUSCADE

Facile et original

Préparation : 15 mn. Cuisson : 20 mn/galette.
Pour 4 personnes :

■ 300 g de navets botte ■ 60 g de beurre salé ■ 1 œuf ■ 20 cl de crème fraîche ■ 1 c. à café de cassonade ■ 1 pointe de noix de muscade ■ Beurre pour la poêle ■ 1 pointe de cannelle ■ Sel et poivre du moulin

■ Clarifiez le beurre. Faites-le fondre doucement dans une casserole, puis ôtez délicatement la mousse qui se crée à la surface.
■ Versez-le doucement dans un bol en veillant à ce que le petit-lait blanchâtre qui se trouve dans le fond de la casserole y reste.
■ Pelez, lavez, puis tranchez finement les petits navets à la mandoline.
■ Fouettez l'œuf avec la crème fraîche, la cassonade, la noix de muscade, la cannelle, un peu de sel et de poivre, puis ajoutez les navets, délicatement, pour ne pas casser les rondelles.
■ Faites fondre un peu de beurre dans une poêle à blinis. Disposez les rondelles de navets, couvertes du mélange à la crème, en rosace et en les faisant se chevaucher légèrement. Faites cuire la galette à feu doux 10 mn, laissez-la dorer, puis retournez-la en vous aidant d'une assiette et faites-la dorer encore 10 mn sur l'autre face.
■ Gardez les galettes au chaud dans le four préchauffé à 150°C (therm. 5) et procédez ainsi jusqu'à épuisement des ingrédients. Servez aussitôt.

Les imprévus de Marine

M.-J. Jarry

La cuisine, c'est son péché mignon ! Pas un jour sans que Marine ne nous régale d'une de ses créations. Craquez, vous aussi, pour ses recettes…

Recettes et stylisme Marine Labrune. Photos Marie-José Jarry.

GRATIN DE LÉGUMES À LA POIRE ET À LA SAUGE

Sucré-salé

Préparation : 30 mn. Cuisson : 1 h 30. Pour 4/6 personnes :

■ 2 belles patates douces roses à chair orange (1 kg env.) ■ 2 belles pommes de terre type bintje (500 g env.) ■ 2 courgettes (500 g env.) ■ 3 poires ■ 40 cl de crème liquide ■ 3 gousses d'ail ■ 1 pincée de romarin sec ■ 10 feuilles de sauge fraîches ■ 100 g de comté ■ Sel, poivre

Ustensile : 1 grand plat à gratin de 22 x 32 cm env.

■ Chauffez la crème dans une casserole avec l'ail haché, le romarin et les feuilles de sauge entières. Stoppez le feu aux premiers frémissements et laissez infuser à couvert.

■ Épluchez les pommes de terre et les patates douces. Cuisez-les à la vapeur, jusqu'à ce qu'elles soient tendres (20 à 30 mn). Laissez tiédir, puis coupez-les en fines lamelles.

■ Détaillez également les poires épluchées et les courgettes (inutile de les peler) en lamelles.

■ Remplissez le plat en alternant 1 rangée de pommes de terre, 1 rangée de poires, 2 rangées de patates douces et 2 de courgettes (disposez les lamelles en les serrant bien les unes contre les autres de façon à les faire tenir verticalement).

■ Retirez les feuilles de sauge en les égouttant. Ajoutez 2 c. à café rases de sel fin et un peu de poivre dans la crème et versez sur les légumes. Parsemez de comté râpé.

■ Faites cuire 1 h environ, dans le four préchauffé à 200°C : les légumes doivent être fondants et le dessus gratiné.

■ Dégustez avec une salade ou en accompagnement d'une viande blanche, par exemple.

■ Servez avec un pouilly-fuissé.

✚ 1 Choisissez des légumes et des poires de même circonférence pour obtenir des rangées régulières. Préférez les patates douces à chair orange, plus goûteuses que celles à chair blanche. **✚ 2** Détaillez les poires entières, en lamelles et non en quartiers. **✚ 3** Maintenez les lamelles ensemble quand vous les coupez, vous pourrez ainsi les transvaser d'un seul geste dans le plat.

1

2

3

Couteau de cuisine Laguiole et Cie, bol et planche à découper Habitat, tablier noir Wuscher au Printemps. Merci à Claudie pour sa recette.

1

2

3

CARROT CAKE

L'essayer c'est l'adopter !

Préparation : 30 mn. Cuisson : 50 mn. Pour 1 gros gâteau :

■ 350 g de carottes environ ■ 4 œufs ■ 240 g de cassonade ■ 240 g de farine ■ 100 g de noix ■ 200 g de beurre + un peu pour le moule ■ 1,5 c. à café rase de cannelle ■ 1/2 sachet de levure ■ Extrait de vanille ■ 1 bonne pincée de sel fin

Pour le glaçage : ■ 2 Carré Frais (150 g en tout) ■ 150 g de mascarpone ■ 50 g de sucre glace ■ 1 orange non traitée

Ustensile : 1 moule à cake de 25 x 11 cm environ

■ **Préparez le cake.** Faites fondre le beurre, laissez tiédir. Concassez grossièrement les noix avec un couteau.
■ Préchauffez le four à 180°C.
■ Pelez les carottes et râpez-les finement, pour obtenir 300 g.
■ Dans une grande jatte, réunissez la farine, la cassonade, le sel, la levure, quelques gouttes d'extrait de vanille et la cannelle. Incorporez les œufs, puis le beurre tiédi, en mélangeant bien avec un fouet à main.
■ Incorporez enfin les carottes râpées et les noix, mélangez bien avec une spatule.
■ Versez la pâte dans le moule beurré et enfournez pour 50-55 mn env., en surveillant. Retirez le gâteau dès que la pointe d'un couteau piquée dedans ressort sèche. Laissez refroidir.
■ **Préparez le glaçage.** Râpez très finement le zeste de la moitié de l'orange. Fouettez à la main le fromage frais, le mascarpone, le sucre glace, quelques gouttes d'extrait de vanille et le zeste jusqu'à une consistance soyeuse.
■ Répartissez le glaçage sur le dessus du gâteau complètement refroidi.
■ Dégustez à l'heure du thé ou du goûter.

4

5

+ 1 et 3 Ce gâteau anglo-saxon, au bon goût de cannelle, "étonne" toujours au premier abord ceux qui n'y ont jamais goûté. Mais leur perplexité disparaît sitôt la première bouchée avalée !
+ 2 et 4 Râpez vous-même les carottes, bien que cela soit plus fastidieux que de les acheter toutes prêtes en sachet : elles seront plus goûteuses et moins sèches.
+ 5 Préparez et étalez le glaçage juste avant de servir le gâteau. Ce dernier se conserve parfaitement, sans glaçage et à l'abri de l'air, plusieurs jours.

FICHE
PAGE 147
TARTE SABLÉE AUX MÛRES

Mûres, à vos paniers !

Photos
Françoise Nicol.
Recettes et stylisme
Natacha Arnoult.

La prochaine fois que vous irez cueillir des mûres, n'oubliez pas d'en garder pour ces recettes…

PETITS PUDDINGS AUX MÛRES

Tout simple

Préparation : 20 mn. Cuisson : 30 mn.
Pour 4 personnes :

■ 300 g de mûres ■ 80 g + 40 g de sucre ■ 200 g de brioche ou de pain de mie brioché ■ 2 œufs ■ 20 cl de lait ■ 8 cl de crème liquide ■ 1 gousse de vanille

■ **Pour le caramel :** 150 g de sucre ■ 10 cl d'eau

■ Préchauffez le four à 180°C. Mettez les mûres et 80 g de sucre dans une casserole et faites compoter pendant 5 mn à gros bouillons. Réservez.

■ Portez le lait et la crème à ébullition avec la gousse de vanille fendue et grattée et laissez infuser pendant 10 mn.

■ Fouettez les œufs avec 40 g de sucre. Ajoutez le mélange lait-crème en mélangeant.

■ **Préparez le caramel.** Placez le sucre et l'eau dans une petite casserole sur feu doux et mélangez jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Augmentez le feu, portez à frémissement et laissez caraméliser à petits bouillons pendant environ 10 mn, jusqu'à l'obtention d'une belle couleur dorée. Versez le caramel dans le fond des moules.

■ Placez une tranche de brioche au fond de chaque moule, imbibez généreusement avec le mélange lait-œufs, puis recouvrez d'un peu de mûres compotées. Renouvelez l'opération et terminez par une tranche de brioche. Enfournez pendant 30 mn.

■ Démoulez ou servez dans les moules.

■ **Accompagnez d'un arbois moelleux.**

Tissu Liberty chez Tissus Rive, plat Habitat.

TRIFLES AUX MÛRES

Gourmand

Préparation : 20 mn + 2 h de repos. Cuisson : 10 mn.
Pour 4 personnes :

- **Pour la compote de mûres :** 300 g de mûres ■ 80 g de sucre ■ 1 pincée de cannelle en poudre ■ 1/2 gousse de vanille
- **Pour la mousse :** 250 g de mascarpone ■ 3 blancs d'œufs + 2 jaunes ■ 100 g de sucre ■ 2 citrons jaunes non traités ■ 4 shortbreads ou 8 petits sablés

■ **Préparez la compote.** Placez dans une casserole les mûres, 80 g de sucre, une pincée de cannelle ainsi que la 1/2 gousse de vanille fendue et grattée.

■ Portez à ébullition et laissez compoter pendant 10 mn, à feu doux à moyen. Laissez refroidir à température ambiante.

■ **Préparez la mousse.** Râpez le zeste d'1 citron. Réservez. Pressez les 2 citrons. Fouettez 2 jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez le mascarpone. Ajoutez le jus et le zeste des citrons et mélangez rapidement.

■ Battez les blancs en neige ferme, puis incorporez-les délicatement au mélange précédent.

■ Émiettez les sablés. Mettez un peu de compote de mûres au fond de 4 verres. Recouvrez de sablés émiettés, puis de mousse au mascarpone. Placez au frais pendant 2 h minimum et dégustez dans la journée.

■ **Accompagnez d'un rivesaltes rouge.**

FICHE
PAGE 147

CONFITURE DE MÛRES

Linge ancien Jeannine Cros.

Dix gouttes contre *la soif*

Quoi, vous ne connaissez pas encore cette délicieuse boisson alternative diététiquement correcte !

Texte **Dominique Lesbros.**
Photos **Éric Fénot.** Recette et stylisme **Natacha Arnoult**

MARIAGE HEUREUX

Utilisée pure ou plus ou moins diluée, l'Antésite peut s'inviter dans de nombreuses recettes. Quel que soit l'arôme du flacon (citron, anis...), c'est le goût de la réglisse, puissant, qui ressort en premier. Ajoutez-en quelques gouttes dans une crème aux œufs, une salade de fruits, un gâteau au chocolat... Les mariages avec les fraises, les abricots, les pommes et les poires sont particulièrement réussis.
Si vous passez par Voiron (38500), arrêtez-vous à l'usine qui organise des visites guidées (1h30) autour de l'histoire du concentré mythique. *Rens. sur www.antesite.com.*

Envie de boire... De l'eau ? Une bouteille d'un litre est déjà passée par votre gosier. Un petit apéro ? Franchement, à cette heure, ce n'est pas raisonnable. Un jus de fruit ? Un sirop ? Votre ligne s'y refuse. C'est alors qu'une main charitable vous tend un verre rempli d'un liquide ambré : « L'Antésite, tu connais ? » Un flot de souvenirs d'enfance resurgit : la colo, les vacances d'été chez la tante de l'île de Ré, la gourde que l'on emportait lors des randonnées en famille... Un, deux, trois, quatre... Il fallait compter dix gouttes par verre – des gouttes qui tombaient lentement dans l'eau en formant de gracieuses volutes brunes. Oui, bien sûr ! L'Antésite est LA boisson de l'instant T. Sans alcool, sans sucre ni colorant, elle désaltère et rafraîchit en tapissant la bouche d'un voile de réglisse.

Cette panacée est née à Voiron, en Isère, dans l'officine d'un apothicaire nommé Noël Perrot-Berton. Celui-ci discutait un jour avec un ami, cadre dans les chemins de fer, qui le mit au défi de trouver une boisson désaltérante qui pourrait se substituer à l'alcool, abusivement consommé par les cheminots de l'époque. Soucieux de trouver une réponse à ce problème de santé publique, l'apothicaire cogita et mit au point, en 1898, la formule d'un concentré de réglisse qu'il baptisa Antésite, du latin *ante sitis* (« contre la soif »). Il choisit la réglisse pour les vertus fortement édulcorantes de ses racines mais aussi pour ses autres propriétés antibactériennes, antivirales, antispasmodiques, anti-inflammatoires...

La boisson du peuple

L'Antésite était une sorte d'alicament avant l'heure. Sa forte concentration en faisait en outre un produit économique, accessible à tous. Elle gagna rapidement sa notoriété dans la sphère des collectivités, devenant une boisson de référence dans les colonies, les hôpitaux, les entreprises sidérurgiques et, bien entendu, au sein des familles nombreuses. Sa formule demeure secrète. Seules les grandes lignes en sont dévoilées. Chaque année, l'entreprise achète près de 4 000 tonnes de rhizomes de réglisse, en provenance d'Asie et du Moyen-Orient. Récoltées à la main puis séchées au soleil, les racines sont acheminées jusqu'à Voiron. Là, elles sont broyées et la matière affinée à partir d'infusions et de macérations. Le jus obtenu est purifié par décantation et filtration. La substantifique moelle ainsi recueillie est ensuite aromatisée aux huiles essentielles de plantes : anis (le parfum d'origine), citron, menthe, orange, cola ou thé. Les plaisirs varient, sans culpabilité aucune ! ❖

CLAFOUTIS AUX POIRES

On en reprend

Préparation : 10 mn. Cuisson : 20 mn. Pour 4/6 personnes :

■ 3 œufs ■ 1 gousse de vanille ■ 1 c. à café d'Antésite ■ 100 g de sucre ■ 75 g de farine ■ 15 cl de lait entier ■ 15 cl de crème liquide ■ 1 pincée de sel ■ 10 g de beurre + 15 g ■ 3 belles poires ou 4 petites ■ 1 c. à soupe de sucre de canne roux ou de sucre muscovado (sucre brut)

■ Préchauffez le four à 180°C. Beurrez un moule à manqué ou 4 petits plats individuels.

■ Portez le lait et la crème à ébullition dans une casserole avec la gousse de vanille fendue en deux et grattée. Retirez du feu et laissez infuser.

■ Fouettez les œufs, ajoutez le sucre dans une jatte jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit mousseux.

■ Ajoutez la farine et le sel. Mélangez bien, puis ajoutez le mélange lait-crème petit à petit. Incorporez l'Antésite et mélangez de nouveau.

■ Coupez les poires en deux. Épluchez-les et évidez-les. Disposez-les au fond du moule puis versez la pâte sans recouvrir les poires. Répartissez 15 g de beurre en noisettes sur les poires.

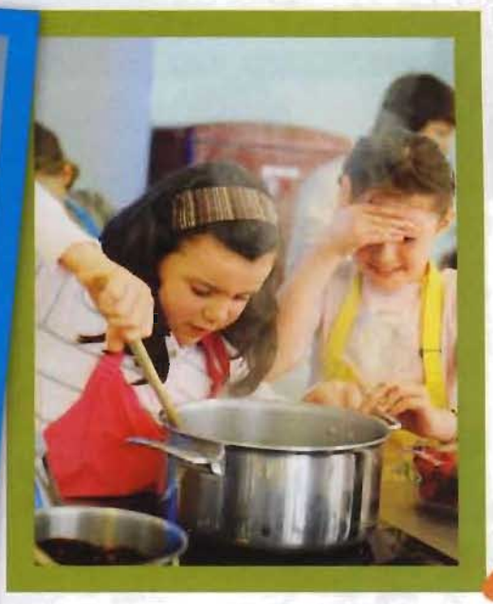
■ Faites cuire pendant 20 à 25 mn jusqu'à ce que le clafoutis soit doré, les poires tendres et le centre ferme. Saupoudrez avec 1 c. à soupe de sucre de canne roux ou de sucre muscovado. Dégustez tiède ou à température ambiante.

■ **Accompagnez d'une clairette-de-die.**

CONSEIL

Le sucre muscovado, ou sucre brut, a un parfum naturel de réglisse. On le trouve dans les épiceries fines ou bio.

1. Quand Laura explique comment faire une pizza à la banane, son auditoire n'en perd pas une miette. **2.** Couper les fraises et les tomates, rien de plus facile. **3 et 4.** Il ne faut pas avoir froid aux yeux pour faire réduire le vinaigre balsamique...



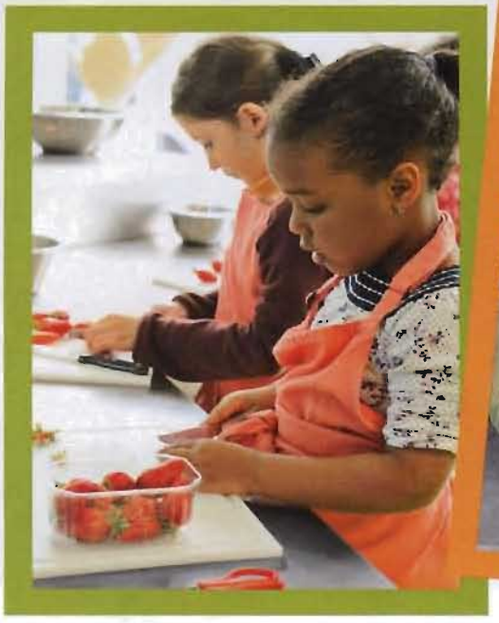
Mieux qu'à la cantine

La bonne résolution de la rentrée ? Abonner sa tribu aux « cinq fruits et légumes par jour », sans pleurs, grincements de dents ni grève de la faim.

Texte **Dominique Lesbros**. Photos **Marie-José Jarry**.

Quel parent n'a pas été un jour ou l'autre confronté au problème d'un enfant qui repousse en fronçant le nez une assiette d'épinards ou de potage, pourtant amoureusement préparée ? Les légumes, verts en particulier, font l'objet d'un boycott quasi systématique vers l'âge de 6-7 ans. Une longue et épuisante lutte intestine commence alors entre la maman, cramponnée à ses credo santé, et l'adorable petit monstre grignoteur de frites-nuggets-coquillettes. Que faire ? Baisser les bras ? Non pas. Pianoter un S.O.S. sur la toile ? Les désespéré(e)s qui l'ont fait ont recueilli des recettes ludiques parfois improbables, telle cette tarte choco-courgette (sic) ou ce concombre métamorphosé en bolide de Spiderman. Ils ont glané au passage des conseils futés et des ruses de Sioux concernant l'art du camouflage. Mais à rusé, rusé et demi… Même déguisée en nouille, une courgette reste une courgette. L'enfant a un radar spécial pour ça. Une autre solution existe, durable celle-là : l'inscrire à un atelier de cuisine… Car pour apprivoiser l'ennemi et se réconcilier avec lui, il n'y a qu'une solution : le débusquer dans son terrier (le potager), le disséquer sur une table, le découper en mille morceaux et le faire cuire à petit feu. Après ces échanges de politesse, le légume se laisse manger beaucoup plus facilement, c'est démontré, prouvé, éprouvé.

Un à un, les minots entrent dans la cuisine Fraîch'Attitude, gentiment poussés par leurs parents. Damned, dans quel traquenard sont-ils tombés ? Il y a des aliens partout : des céleris, des salades, des oignons dans des cageots. Horreur ! Des saladiers remplis d'épinards. Impossible de se carapater, la parentèle est partie, le piège s'est refermé. L'intervenante se présente : « Bonjour, je m'appelle Laura, je suis une maman chef. Vous êtes ici dans le royaume des légumes, qui est aussi celui des enfants. » ■■■



Comment c'est trop facile !

Sa gentillesse, son sourire et sa douceur rassurent. On dirait un peu une fée, en tablier et pantalons. Sans baguette, elle réussit à faire de la magie avec des poudres de perlimpinpin (sel, farine, épices…). Elle invite chaque enfant à se présenter, en précisant quel est son aliment favori, avant de former des groupes de travail. La découpe des tomates cerise, qui s'y colle? Allez, les gars, c'est pour vous. Et l'effeuillage du basilic? Pour les minettes. Certaines fratries préfèrent ne pas se séparer et l'on retrouve les aînés épaulant les cadets, juchés sur des estrades.

Au travail, la marmaille !

Sérieux et pétris d'importance, les schtroumpfs s'appliquent à leur tâche, regardant du coin de l'œil si le copain fait bien pareil. Une fois la mission terminée, ils en réclament aussitôt une autre. Pas question de subir un chômage technique! Quelques parents rôdent, passent et repassent, l'air de rien, devant la baie vitrée qui donne sur la rue. Dans la première demi-heure, leur progéniture répond à leur coucou mais ensuite, fini! elle ne les voit même plus, trop occupée. Même les plus jeunes jouent un vrai rôle : surveiller le poids des ingrédients sur la balance, touiller, disposer les fruits sur le fond de tarte…

Laura distille ça et là des bribes de vocabulaire : « L'un d'entre vous sait-il comment s'appelle cet ustensile? C'est un cul-de-poule et je vous assure qu'en cuisine, ce n'est pas une expression vulgaire. Ça, c'est un moulin à légumes – un très vieux machin très malin avec ses trois pattes escamotables en caoutchouc. »

Avec tact, elle canalise leur énergie et les invite à nettoyer au fur et à mesure leurs outils, à mettre les déchets à la poubelle, à ranger les ingrédients, à garder propre le plan de travail, à sentir et goûter aussi, à chaque étape de la préparation. Ils découvrent ainsi la noix muscade, puis la réduction de vinaigre balsamique. Aussitôt après avoir goûté l'huile de pistache, Alexandra, benjamine du groupe, remet son pouce dans sa bouche. Mmmh, il a l'air encore meilleur maintenant!

Harold donne l'alerte : « Regardez! la pâte, dans le four : on dirait un airbag! »

En effet, la pâte feuilletée destinée à servir de lit à la pizza aux fruits a démesurément gonflé. Quelle fascinante attraction! Avec réticence, les petiots se détournent du spectacle pour se consacrer au dressage de leur assiette respective. Dans un parfait silence (moment assez rare pour être signalé), ils regardent les gestes de Laura. Il s'agit de « mouler » la salade tomates-fraises dans des emporte-pièces en forme de cœur, de cheval ou de papillon. Les souvenirs du bac à sable ne sont pas loin et la technique est proche de celle des châteaux de plage. Hop, un filet artistique

1. Rien ne vaut le travail d'équipe ! **2.** Les plus grands supervisent les opérations. **3.** Au moment de dresser le tartare dans l'emporte-pièce, la concentration est à son comble. **4.** C'est moi la prem's pour remplir les moules à muffins ! **5.** Le découpage des tomates cerise, c'est une affaire d'hommes ! **6.** Voyons voir si c'est aussi bon que ça en a l'air…

FICHE PAGE 151

TARTARE FRAISE-TOMATE AU COULIS BALSAMIQUE

MUFFINS AUX ÉPINARDS

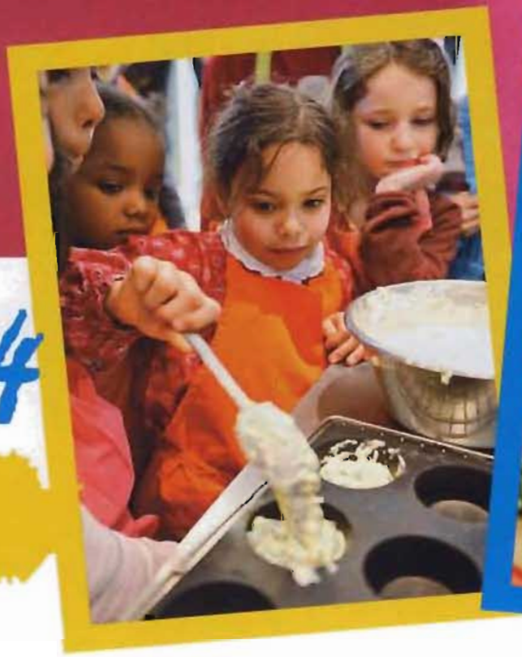
Fastoche !

Préparation : 10 mn. Cuisson : 22 mn. Pour 6 personnes :

■ 250 g de farine ■ 150 g de gruyère râpé ■ 50 g de beurre ■ 3 œufs ■ 20 cl de lait ■ 100 g de lardons ■ 1/2 sachet de levure ■ 1 poignée d'épinards frais ■ Sel, poivre

Ustensiles : moules à muffins antiadhésifs ou en silicone

■ Préchauffe le four à 180°C. Fais revenir les lardons dans une poêle. Fais fondre le beurre, à part. Dans une sauteuse, chauffe les épinards quelques instants à couvert pour leur faire perdre leur eau de végétation, puis égoutte-les.
■ Dans un bol, bats les œufs avec le lait et le beurre refroidi.
■ Mets la farine et la levure dans une jatte et ajoute le mélange précédent. Incorpore le fromage, les lardons et les épinards en remuant. Sale un petit peu, poivre.
■ Verse dans les moules et enfourne pour 20 mn environ jusqu'à ce que les muffins soient dorés.



4

5

6

Miamm...

de caramel balsamique pour faire « grand chef toqué » et le tour est joué! Chacun emporte ensuite précautionneusement son assiette vers la table, s'assoit et reste un instant figé, la fourchette en suspens. « Ma vie, mon œuvre, c'est trop beau... Allez, tant pis, snif, je la mange quand même parce que j'en ai trop envie! »

Vive les épinards!

Les mini-gourmets embrayent sur leurs muffins aux épinards avant de faire un sort à la banana pizza. Redoutable. Il n'en reste plus une miette pour les parents qui commencent à revenir, assaillis par des attaques de bisous chocolatés. Ils ont le temps d'échanger leurs subterfuges légumiers : « Moi, je joue avec les couleurs. Je sers une viande blanche avec une purée très flashy, type carotte ou potiron. Je lie les haricots verts en petits fagots, je transforme les radis en souris... Épuisant mais efficace. » « Moi, j'essaie à la maison d'équilibrer la journée. Le menu de la cantine est affiché sur le frigo et les enfants savent que s'ils ont mangé des pâtes à midi, ils auront des légumes le soir. » Il ne faut jamais désespérer. Pour faire apprécier un légume à un enfant, la persistance est essentielle. Il faut le présenter régulièrement et le faire goûter sous différentes formes et ce, jusqu'à une dizaine de fois. Par la suite, le légume est accepté, d'autant plus s'il a été dégusté et approuvé avant les quatre ans de l'enfant. On vous remettra alors le diplôme bien mérité de super parent!

Cuisine Fraîch'Attitude, 60, rue du Fbg-Poissonnière 75009 Paris. Tél. : 01.49.49.15.15. www.cuisinefraichattitude.com. Tarif : 8 € par enfant, repas compris.

Version adulte

Les grands ont aussi leur cours Fraîch'Attitude. Ceux de Guilhem Chéron intitulés « Je n'ai plus peur de... » sont particulièrement déjantés. Morceaux choisis : « Vous trouvez ou plus simplement on vous offre une courgette... Que faire? c'est la première fois... D'abord un peu d'appréhension, la peur de l'inconnu puis lentement l'envie d'en faire quelque chose, de la cuisiner, sûrement même si c'est possible, de la manger. » On apprend à dompter l'ingrédient en osant le regarder yeux dans les feuilles, yeux dans la racine ou yeux dans les yeux quand il y en a. Tarif : 12 €.

1. Au milieu de tout ce petit monde, Laura maîtrise parfaitement la situation. 2. La cuisine est grande, ce qui permet à chacun d'exercer ses talents. 3. Après avoir passé du temps à tout préparer, on est forcément content et curieux de passer à table. 4. Moi aussi, je veux garnir la pizza! 5. Dingue, la pâte qui gonfle dans le four!

PAS DE TRUCS DU JOUR : QUE DES GESTES BASIQUES pour les enfants ■ **Les moins** ■ UN DÉROULÉ un brin trop sage, un groupe un peu trop nombreux (une douzaine d'enfants). ■ **Les plus** ■ DES RECETTES TRÈS FACILES à reproduire sans aucun problème à la maison. ■ LE PRIX TOUT DOUX, idéal pour les fratries.

BANANA PIZZA

On adore

Préparation : 10 mn. Cuisson : 15 mn. Pour 6 personnes :

■ 1 pâte feuilletée ou à pizza ■ 4 bananes coupées en fines rondelles ou 2 kiwis ■ 250 g de fraises ■ Sucre glace ■ Cerises confites ■ Copeaux de chocolat (facultatif)

■ Préchauffe le four à 180°C. Découpe 6 petits disques de pâte ou 1 grand. Dispose sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Fais précuire la pâte 5 mn.
■ Monte ensuite le four à 240°C.
■ Coupe les bananes, les fraises et les kiwis en fines rondelles.
■ Dispose-les de façon aléatoire sur la pâte précuite et saupoudre de sucre glace.
■ Dispose les cerises confites par-dessus.
■ Fais cuire au four pendant 8 à 10 mn.
■ Sers chaud, parsemé éventuellement de copeaux de chocolat.

RÉVISONS NOS CLASSIQUES

La sauce au vin

Photo **Valéry Guedes**. Recette et stylisme **Natacha Arnoult**.

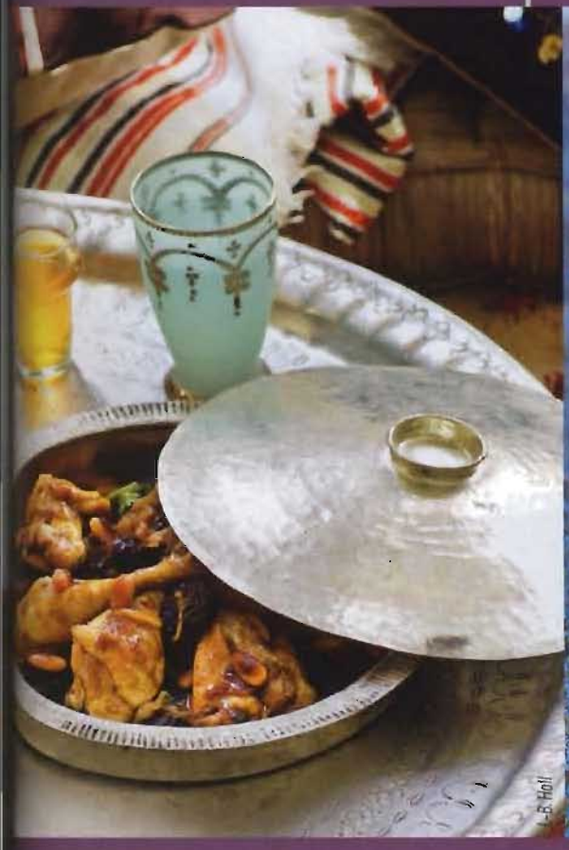
Avec une viande rouge

Préparation : 15 mn. Cuisson : 40 mn.
Pour 4 personnes :

■ 2 c. à soupe d'huile au goût neutre (arachide par exemple) ■ 1 petite carotte (60 g env.) ■ 60 g de céleri-rave ■ 60 g d'oignon ■ 1 échalote ■ 1 gousse d'ail ■ 75 cl de vin rouge corsé (cahors, châteauneuf-du-pape) ■ 1 c. à café de farine ■ 80 g de beurre très froid coupé en cubes ■ Sel, poivre du moulin ■ 1 c. à café de vinaigre balsamique vieux (facultatif)

■ Épluchez la carotte et le céleri-rave et détaillez-les en fine brunoise (petits dés). Épluchez et hachez l'oignon et les échalotes. Épluchez l'ail et coupez-le en tranches en prenant soin de retirer le germe.
■ Chauffez l'huile dans une casserole et faites revenir la brunoise de légumes, l'oignon, l'échalote et l'ail, sur feu doux, 15 mn environ, en remuant de temps en temps. Ils doivent être tendres et caramélisés.
■ Ajoutez le vin et portez à ébullition sur feu moyen à vif, en mélangeant bien, puis laissez réduire des 2/3 (environ 10 mn).
■ Passez au chinois en extrayant le maximum de jus. Reversez la sauce dans la casserole.
■ Prélevez 1 c. à soupe de sauce, mélangez-la avec la farine et incorporez dans la casserole. Poursuivez la cuisson sur feu doux, pendant 5 mn, en mélangeant jusqu'à ce que la sauce nappe le dos de la cuillère.
■ Juste avant de servir, ajoutez le beurre froid coupé en morceaux hors du feu, en fouettant. Salez, poivrez et ajoutez éventuellement 1 c. à café de vinaigre balsamique.
■ Mélangez et servez chaud en accompagnement d'une viande rouge.

RECEVOIR



60 Pique-nique d'automne pour été indien **64** Six variations gourmandes autour des produits de saison **70** Week-end bohème en Ardèche **74** Menu oriental plein de saveurs **76** Déco : c'est la rentrée aussi dans nos cuisines **80** Rabanel, un chef entre en scène **84** Plat unique : le bœuf bourguignon, c'est bon !

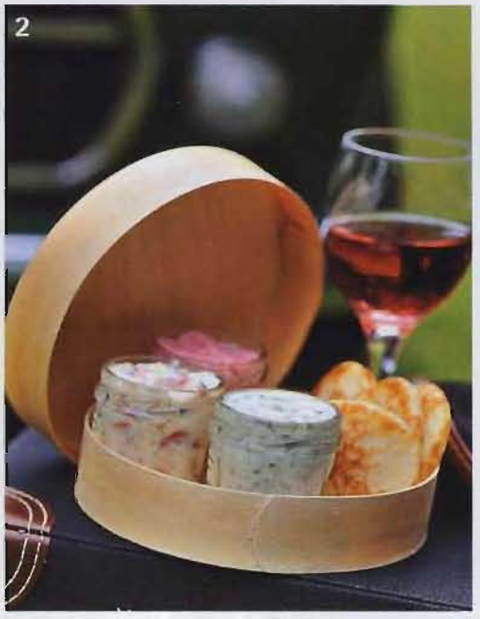
PIQUE-NIQUE d'automne

Peu importe la saison, du moment que le soleil joue les prolongations...

Recettes et stylisme **Laurence du Tilly.** Photos **Marie-José Jarry.**

Prêt pour le pique-nique ?

■ **PLAID À PIQUE-NIQUE** *Happy en polaire, SAGAFORM (24,95 €, 130x150 cm).* ■ *Panier pique-nique en osier avec plaid et compartiment isotherme, ROBIN DU LAC (58 €).* ■ **CAFETIÈRE** *Italiano verte, FLY (GM 9,90 €).* ■ *Vin blanc PERLÉ (4€).* ■ **GOBELETS** *espresso chocolat ou vert Stria, FLY (0,90 € l'unité).* ■ **SAC SHOPPING** *vernis caramel, JOYEUSE (75 €).* ■ **ASSIETTES ET BOLS,** *Loyd et Louvre, FLY (2,90 € et 1,90 € l'unité).* ■ **PLAT À FOUR RECTANGULAIRE,** *APPOLIA (16,50 €).* ■ *Bol bois peint extérieur vert, MAISONS DU MONDE (7,90 €).* ■ **MALLETTE À VIN** *noire avec kit vaisselle pour 2 et tire-bouchon, SAGAFORM (75 €).* ■ **GOURDE EN CUIR** *chocolat, ROBIN DU LAC (32 €)* ■ **POT EN VERRE** *couvercle bois, LUMINARC (3,97 €).* ■ **ASSIETTE MÉLAMINE** *Végétal, MAISONS DU MONDE (1,90 €).* ■ *Panier en bois ROBIN DU LAC (44,50 €).* ■ *Plaid marron glacé Tricot, FLY (19,90 €).*



1/ Un panier bien garni ■ ASSIETTES PLATES *Lloyd et Louvre, FLY (2,90 € l'unité).* ■ VERRES FUMÉS *Boréal, FLY (1,90 € l'unité).* ■ PLAID *à pique-nique en polaire Happy (1,30 x1,50 m), SAGAFORM (24,95 €).* ■ BOL *en bois peint extérieur vert, MAISONS DU MONDE (7,90 €).* ■ PANIER *en bois ROBIN DU LAC (44,50 €).* **2/ Boîte bento** ■ *Récupérez des mini-pots de confiture et des boîtes de coulommiers. Remplissez les pots de taroma, tsatsiki, etc., puis plocez-les dons les boîtes avec quelques blinis, biscuits salés ou pains grillés.* ■ MALLETTE À VIN *noire avec kit vaisselle pour 2 personnes et tire-bouchon, SAGAFORM (75 €).* **3/ Jolis couverts** ■ *Préparez vos couverts à l'avance en nouant chaque jeu avec un joli ruban sur une serviette de table.* ■ ASSIETTE MÉLAMINE *Végétal, MAISONS DU MONDE (1,90 € l'unité).* ■ SERVIETTES *en lin, ALEXANDRE TURPAULT (14 € l'unité).* ■ COUVERTS EN BOIS *Bistro, MAISONS DU MONDE (39 € les 24 pièces).*

OMELETTE FROIDE CHAMPIGNON-MIMOLETTE

À picorer

Préparation : 15 mn.
Cuisson : 50 mn. Pour 4 personnes :

■ 6 œufs ■ 250 g de champignons de Paris ■ 150 g de mimolette ■ 1 oignon ■ 1 gousse d'ail ■ 20 cl de crème ■ 1 c. à soupe d'huile d'olive ■ 1 noix de beurre ■ Sel, poivre

■ Préchauffez le four à 150°C. Beurrez un plat à gratin.

■ Ôtez le pied terreux des champignons, passez-les rapidement sous l'eau, puis coupez-les en 2 ou 4 selon leur taille. Pelez et émincez l'oignon et la gousse d'ail. Râpez la mimolette.

■ Mettez une poêle à chauffer avec l'huile, puis faites-y dorer les oignons, les champignons et l'ail, 5 mn, à feu vif.

■ Fouettez les œufs en omelette avec la crème, ajoutez la mimolette râpée et les champignons. Salez, poivrez et versez dans le plat à gratin.

■ Enfournez pour 45 mn de cuisson.

■ Laissez refroidir hors du four avant de découper en cubes.

■ **Accompagnez cette recette et les autres plats salés d'un alsace pinot noir.**

■ PANIER *en bois, ROBIN DU LAC (44,50 €).* ■ PLAID *Happy, SAGAFORM (24,95 €).* ■ ASSIETTES *Louvre, FLY (2,90 € l'unité).* ■ *Plat à four rectangulaire, APPOLIA (16,50 €).* ■ COUVERTS *en bois, MAISONS DU MONDE (39 € la ménagère de 24 pièces).*

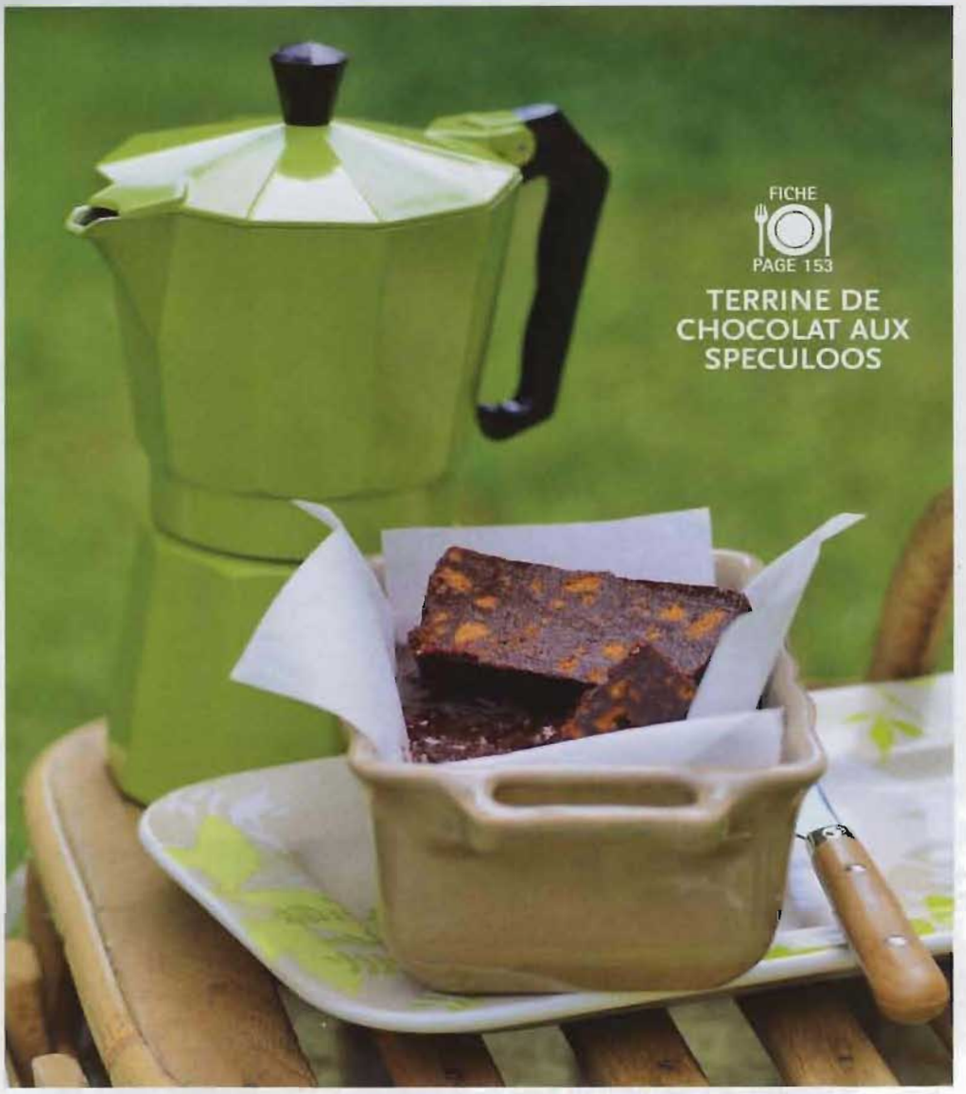
SALADE DE PENNE

Toute simple

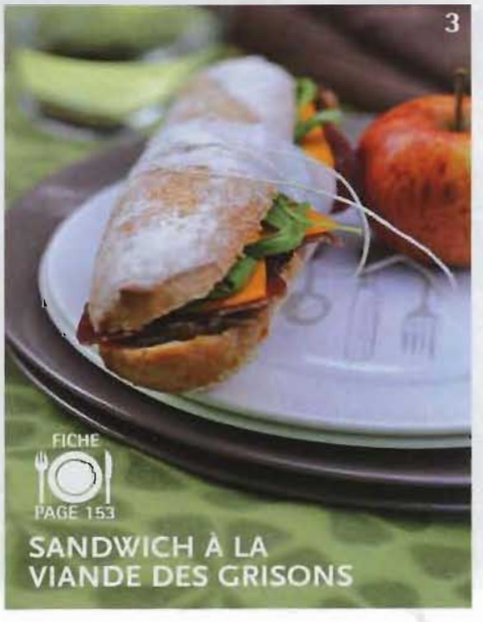
Prép. : 20 mn. Cuis. : 15 mn. Pour 4 pers. :

■ 250 g de penne ■ 200 g de feta ■ 8 œufs de caille ■ 1 bocal de cœurs d'artichaut à l'huile ■ 20 olives vertes dénoyautées ■ 100 g de tomates confites ■ 20 brins de ciboulette ■ 2 c. à café de vinaigre balsamique ■ 4 c. à soupe d'huile d'olive ■ Sel, poivre

■ Faites cuire les pâtes "al dente". Passez sous l'eau froide, égouttez-les. Laissez refroidir dans un saladier avec l'huile pour ne pas qu'elles collent.
■ Faites cuire les œufs de caille pour qu'ils soient durs (5 mn). Écalez-les.
■ Émiettez la feta, coupez les artichauts, émincez les olives et la ciboulette.
■ Réunissez le tout dans le saladier, salez, poivrez et mélangez bien.



1/ Cageot gourmand ■ *Récupérez de petits cageats en bois pour transporter facilement mets et vaisselle.* **2/ À emporter** ■ *Découpez vos cakes en parts avant de partir et emballez-les individuellement dans du papier sulfurisé.* ■ **GOBELETS** *espresso Stria, FLY (0,90 € l'unité).* ■ **GOURDE** *en cuir ROBIN DU LAC (32 €).* ■ **PLAID** *Happy, SAGAFORM (24,95 €).* ■ *Panier en bois, ROBIN DU LAC (44,50 €).* ■ *Serviette en lin, ALEXANDRE TURPAULT (14 €).* **3/ Sandwich** ■ **ASSIETTE PLATE** *Louvre et assiette dessert Lloyd, FLY (2,90 € et 1,90 €).*



TARTE AU POTIRON, CAROTTES ET BLEU

Gourmand

Préparation : 20 mn. Cuisson : 55 mn. Pour 4 personnes :

■ 1 rouleau de pâte feuilletée ■ 6 œufs ■ 1 pot de Fjørd (spécialité laitière) ■ 400 g de chair de potiron ■ 3 carottes ■ 100 g de fromage bleu ■ Sel, poivre

■ Préchauffez le four à 180°C. ■ Étalez la pâte dans un plat à tarte et piquez le fond avec une fourchette.
■ Pelez les carottes et coupez-les en rondelles. Plongez la chair de potiron coupée en cubes et les carottes dans une casserole d'eau bouillante salée et laissez cuire 15 mn. Égouttez et réduisez en purée.
■ Fouettez les œufs en omelette avec le pot de Fjørd, puis ajoutez la purée de légume et le bleu émietté. Salez et poivrez. Versez sur la pâte.
■ Enfournez pour 40 mn de cuisson.

■ **PLAID** *marron glacé Tricot, FLY (19,90 €).*

FICHE
PAGE 151

TARTINE DE CHÈVRE AUX NOISETTES

VARIATIONS *saisonnières*

Chic ! L'automne arrive, avec tous ses bons produits de saison. De quoi composer de jolis menus au goût du jour.

Photos **Caroline Martin.** Recettes et stylisme **Geneviève Péron.**

BLINIS AU POTIRON

Original

Préparation : 15 mn. Cuisson : 5 mn.
Pour 4 personnes :

■ 400 g de potiron ■ 2 œufs ■ 1 yaourt nature ■ 75 g de farine ■ 25 g de beurre fondu ■ 1 pincée de muscade ■ Sel et poivre

■ Retirez l'écorce du potiron et coupez la chair en morceaux. Faites cuire à la vapeur, puis écrasez à la fourchette.
■ Placez la purée dans une passoire fine pour l'égoutter. Réservez.
■ Battez, dans un saladier, les œufs, le yaourt et le beurre fondu. Ajoutez la purée de potiron, puis la farine, la pincée de muscade, le sel et le poivre.
■ Laissez reposer quelques minutes.
■ Pendant ce temps, faites chauffer une crêpière.
■ Déposez une couche de pâte dans la poêle et faites cuire 5 mn en retournant à mi-cuisson.
■ Servez aussitôt, accompagné d'une salade verte.

■ **Accompagnez d'un brouilly.**

CABILLAUD RÔTI AU GINGEMBRE ET AUX OIGNONS BLANCS

Léger

Préparation : 15 mn. Cuisson : 25 mn + 40 mn pour le riz. Pour 4 personnes :

■ 4 darnes de cabillaud ■ 10 rondelles de gingembre frais ■ 20 petits oignons blancs ■ 50 g de beurre ■ 1 c. à soupe de sucre ■ 50 cl de vin blanc sec ■ 100 g de mélange de riz sauvage et complet

■ Préchauffez le four à 200°C.
■ Faites cuire le riz.
■ Disposez les darnes de poisson dans un plat allant au four. Ajoutez le vin blanc et les lamelles de gingembre.
■ Faites cuire pendant 15 mn.
■ Pendant ce temps, faites revenir dans une poêle les oignons coupés en 2 dans le beurre.
■ Ajoutez le sucre et mouillez avec un peu d'eau. Faites cuire pendant 10 mn.
■ Ajoutez le riz dans la poêle avec les oignons. Dressez chaque assiette avec une darne de cabillaud et du riz.

■ **Accompagnez d'un sancerre blanc.**

FILET D'AGNEAU AUX CITRONS CONFITS ET AUX COCOS DE PAIMPOL

Parfumé

Préparation : 10 mn. Cuisson : 35 mn.
Pour 4 personnes :

■ 800 g de gigot d'agneau désossé ■ 2 échalotes ■ 1 à 2 citrons confits (selon leur taille) ■ 500 g de cocos de Paimpol ■ 1 branche de thym ■ 1 c. à soupe de miel ■ 10 cl de bouillon de volaille ■ Huile ■ Sel et poivre

■ Coupez l'agneau en gros cubes. ■ Émincez les échalotes et coupez en dés les citrons confits.

■ Faites cuire les cocos en démarrant la cuisson dans l'eau froide pendant 20 mn. Ajoutez une branche de thym. Salez en fin de cuisson.

■ Dans une poêle très chaude, faites revenir la viande dans un peu d'huile, pendant 4 à 5 mn. Réservez à part.

■ Dans la même poêle, faites revenir les échalotes et les citrons confits. Lorsqu'ils sont bien dorés, ajoutez les cubes de viande dans la poêle ainsi que le miel.

■ Versez le bouillon de volaille et laissez mijoter quelques minutes.

■ Accompagnez d'un côte-de-provence rouge.

TARTE FINE AUX POMMES

Rapide

Préparation : 10 mn. Cuisson : 25 mn.
Pour 4 personnes :

■ 1 pâte feuilletée ou brisée ■ 6 pommes à cuire ■ 1 c. à café de cannelle ■ 1 c. à soupe de cassonade ■ 50 g de beurre

■ Faites chauffer le four à 180°C.
■ Étalez la pâte et découpez 4 disques de pâte dedans.
■ Pelez et coupez les pommes en fines lamelles. Disposez-les sur la pâte en les plaçant le plus près des bords.
■ Ajoutez sur chaque tartelette la cannelle, la cassonade et le beurre en petits morceaux.
■ Enfournez pour 25 mn environ.
■ Servez les tartelettes chaudes, accompagnées d'une glace à la vanille.
■ **Dégustez avec un sauternes.**

Dessous-de-plat L'Entrepôt.

SOUPE DE FRUITS D'AUTOMNE

Épicé

Préparation : 20 mn. Cuisson : 25 mn.
Pour 4 personnes :

■ 6 poires fermes et juteuses ■ 700 g de raisin rosé ■ 20 cl de vin blanc ■ 2 badianes ■ 1 bâton de cannelle ■ 1 c. à soupe de 4-épices ■ 1 capsule de cardamome ■ Le jus d'1/2 citron ■ 50 cl d'eau ■ 2 c. à soupe de sucre roux

■ Épluchez et coupez les poires en morceaux. Versez dessus le jus de citron et mélangez bien.
■ Épluchez les grains de raisin et coupez-les en deux.
■ Mettez les fruits dans une casserole avec l'eau, le vin et les épices.
■ Faites cuire doucement pendant 25 mn.
■ Retirez les épices et servez cette soupe froide, accompagnée de sablés par exemple.
■ Dégustez avec un rivesaltes rouge.

Assiette et verre BHV.

Futons D'UN JOUR

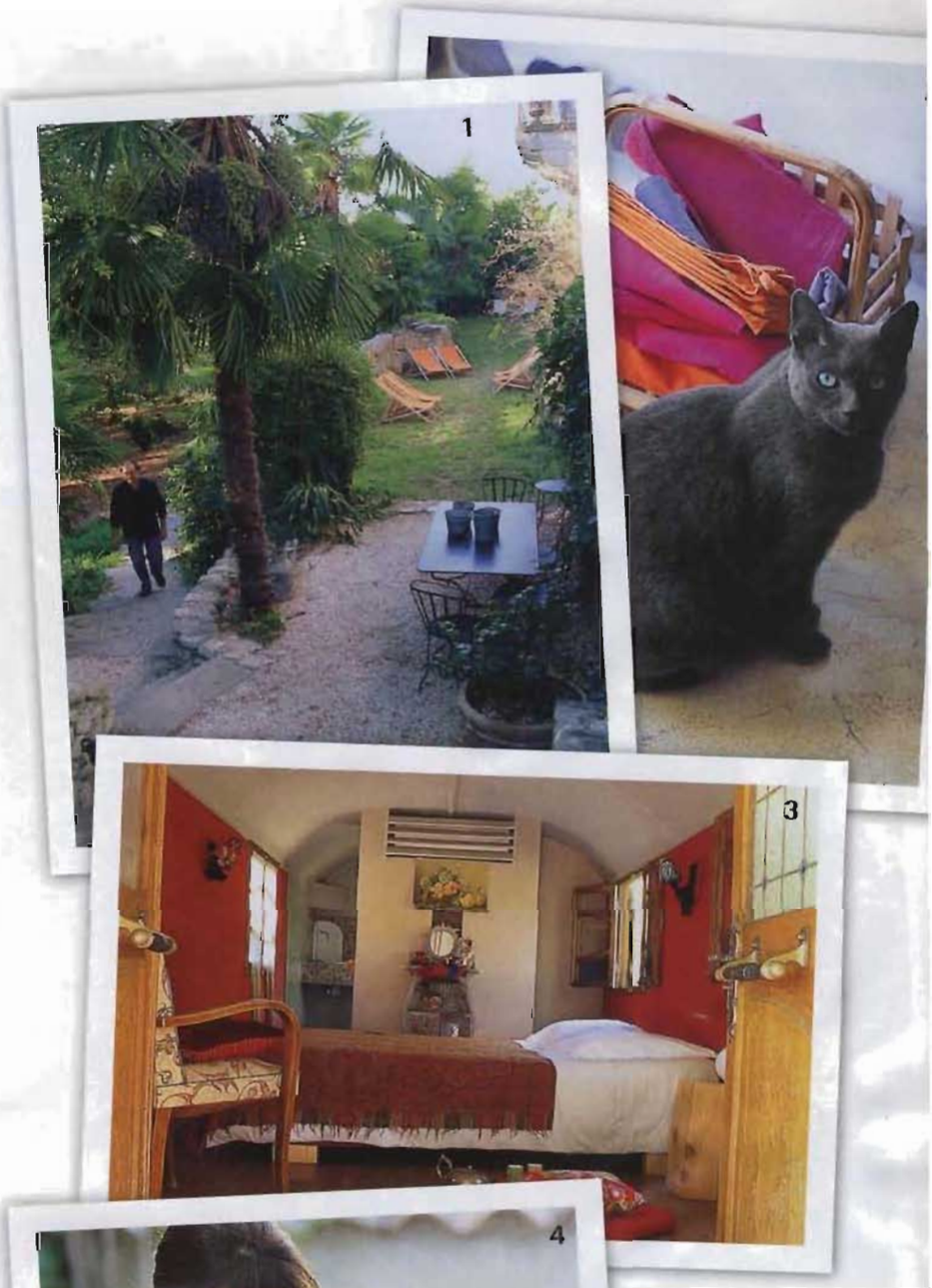
Texte Florence Falkehed.
Photos Marie-José Jarry.

Les roulottes aménagées permettent aux hôtes qui le souhaitent d'être plus indépendants, en préparant eux-mêmes leurs repas et en dînant sur la terrasse attenante.

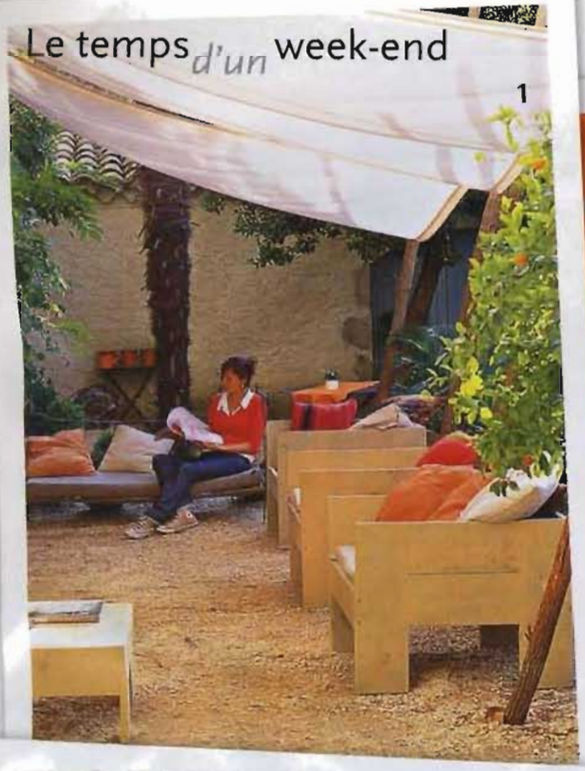
Dans un parc de plus de 5 hectares, on pose ses valises à l'entrée d'une roulotte. Pas de cheval pour la tirer, ni chant mélancolique d'une belle bohémienne, mais une petite terrasse en bois qui mène à cette jolie chambre atypique. Près d'Aubenas, en Ardèche, Muriel et Éric Chevalier proposent ce gîte original composé de deux roulottes, l'une pour la chambre et salle de bains, la seconde, en face, qui comporte un petit salon et une kitchenette. Mais ce serait une grave erreur de ne pas profiter de cette vie de nomade sédentaire pour traverser le parc jusqu'à la porte du château, où l'on prépare une délicieuse cuisine provençale et familiale. Depuis 2002, le Château d'Uzer a été totalement réhabilité par Muriel et Éric. Ils invitent chacun à venir vivre un moment privilégié dans cet environnement protégé. Pas loin à vol d'oiseau des gorges de l'Ardèche, on peut choisir ici la formule qui convient à chacun. Le voyage immobile dans la roulotte, décorée de jolies breloques ; l'indépendance totale en louant la maison ultra contemporaine adossée au château ; le plaisir douillet dans l'une des 5 belles chambres du château.

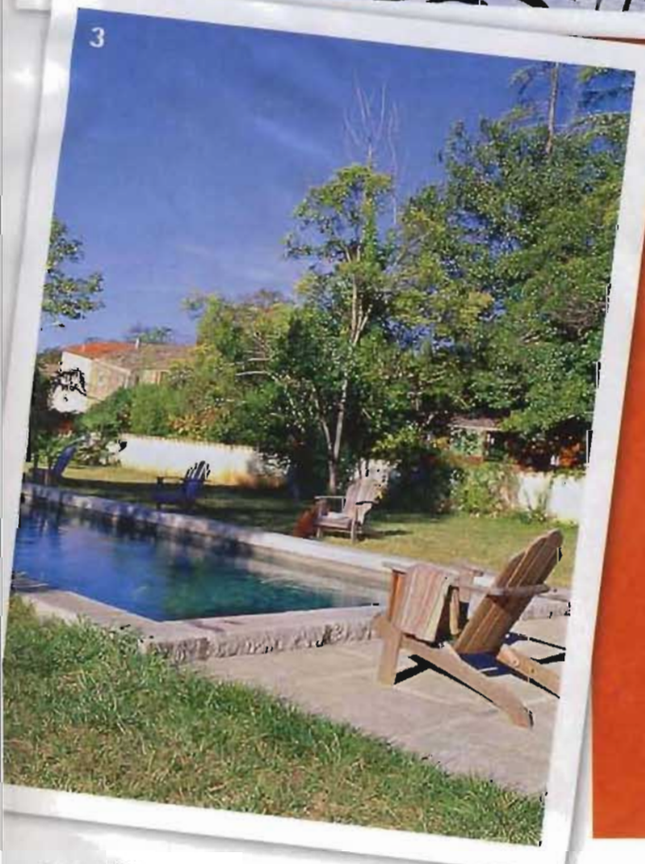
Mais quelle que soit l'option choisie, on se doit de passer à la table des propriétaires. Pendant les travaux titanesques de rénovation, ces passionnés de bonne chère se sont offert une douce folie, en aménageant une vraie cuisine de chef. Ils y concoctent de petites merveilles, toujours de saison, en utilisant exclusivement des produits du potager et de la région. Dans cette grande maison, les armoiries et les plafonds d'ogives ont retrouvé leur belle allure. Mais la magie du lieu doit beaucoup à l'extrême bon goût des propriétaires en matière de décoration. Ici une touche de rouge écarlate pour moderniser une pièce, là une pointe d'aubergine ou rose pour habiller des chaises Henri II, des teintes naturelles et douces qui suffisent pour mettre en valeur la demeure. Impossible de ne pas se sentir ici comme dans une grande maison de famille. On profite de l'été indien en flânant dans le parc et le long des chemins. On se prélasse dans le salon d'été, un plaid sur les épaules, avant de rentrer pour dîner. On rêve, devant la nuit étoilée, à toutes ces chansons gitanes qui parlent d'amour…

Le Château d'Uzer, 07110 Uzer. Tél. : 04.75.36.89.21.
À partir de 100 € la chambre, à partir de 110 € la roulotte, les consulter pour la maison. Table d'hôte : 32 € (vin compris).



1. Un lieu de séjour bien agréable, au cœur d'un parc de 5 hectares. **2.** Chacun trouve sa place dans cette grande maison. **3.** La roulotte avec chambre et salle de bains a tout d'une suite de palace, le charme en plus. **4.** Un délicieux buffet se prépare...





VELOUTÉS VERTS ET ROUGES

Original

Préparation : 15 mn.
Cuisson : 3 mn. Pour 4 personnes :

■ 4 betteraves cuites ■ Huile d'olive ■ 1 morceau de gingembre de la taille d'un pouce ■ 1 kg de petits pois écossés, frais ou surgelés ■ 500 ml de lait de coco ■ Ciboulette émincée ■ Sel, poivre

■ Mixez les 4 betteraves cuites avec 1 tasse d'huile d'olive. Assaisonnez.
■ Écrasez au presse-ail le gingembre. Mélangez à la betterave. Versez dans des petites tasses.
■ Faites cuire les petits pois 3 mn dans de l'eau bouillante salée.
■ À la fin de la cuisson, prélevez une grande tasse de bouillon, mixez les petits pois égouttés avec le lait de coco. Si le velouté vous semble trop épais, versez progressivement le bouillon restant.
■ Passez au chinois fin, rectifiez en sel et poivre. Parsemez de ciboulette et servez.

■ Accompagnez d'un chénas.

TARTE À L'HUILE D'OLIVE ET AU PICODON

Un délice

Préparation : 30 mn. Cuisson : 1 h 30. Pour 4/6 personnes :

Pour la pâte : ■ 200 g de farine ■ 10 cl d'huile d'olive ■ 1 pincée de sel

Pour la garniture : ■ 4 c. à soupe d'huile d'olive ■ 3 gros oignons ■ 250 g de ricotta ■ 4 picodons d'Ardèche ■ 1 œuf ■ 6 cl de crème ■ 1 grosse c. à soupe de romarin frais ciselé ■ 2 tomates ■ Sel, poivre

■ Dans le bol de votre robot, réunissez la farine, l'huile d'olive et le sel. Travaillez en ajoutant un peu d'eau froide jusqu'à ce que la pâte soit un peu plus souple. Réservez-la au réfrigérateur.
■ Préchauffez le four à 180°C.
■ Plongez les tomates 10 secondes dans l'eau bouillante pour les peler facilement. Coupez leur chair en petits morceaux.
■ Faites fondre les oignons avec l'huile d'olive, à couvert et à feu doux pendant 35 mn, en remuant. Salez.
■ Abaissez la pâte, disposez-la dans le moule. Répartissez dessus les oignons fondus, la ricotta émiettée, les picodons coupés en morceaux et les dés de tomate.
■ Mélangez l'œuf battu avec la crème, assaisonnez. Versez sur la tarte, puis parsemez de romarin.
■ Enfournez pour 45 mn.
■ Servez la tarte chaude avec un mesclun de salade.

■ **Accompagnez d'un vin-de-pays des coteaux de l'Ardèche.**

1 et 3. Rien de tel pour profiter de l'été indien que le salon d'extérieur, et pourquoi pas même la piscine si le temps s'y prête ? **2.** Cinq soirs par semaine, Muriel et Éric préparent de délicieuses recettes aux saveurs du soleil. **4.** Pas de déco chargée pour respecter l'architecture impressionnante de la demeure, dont les plus anciennes parties remontent au XII[e] siècle. **5.** Cette grande bâtisse a tout de la maison de campagne idéale ! **6.** Les murs aux tons naturels et pastels concourent à l'atmosphère douce et lumineuse du lieu. **7.** Quel sera le menu de ce soir ? Tout dépend de l'inspiration et du marché du jour !

SALADE DE POIS CHICHES

Tout frais

Préparation : 15 mn. Pour 4 à 6 pers. :

■ 600 g de pois chiches en boîte ■ 1,5 botte d'oignons frais ■ 1 bouquet de coriandre ■ 1 bouquet de persil ■ 4 c. à soupe d'huile d'olive ■ Le jus d'1/2 citron ■ 1 c. à soupe de vinaigre de vin ■ 1 c. à café de cumin en poudre ■ Sel et poivre

■ Ciselez les herbes. Émincez les oignons. Rincez les pois chiches, égouttez-les. ■ Mélangez le vinaigre, l'huile, le jus de citron, le cumin, un peu de sel et de poivre. Mélangez tous les ingrédients et dégustez.

TAJINE DE POULET AUX PRUNEAUX

Facile

Préparation : 15 mn. Cuisson : 1 h 15. Pour 6 personnes :

■ 1 poulet découpé ■ 3 gros oignons ■ 1 bouquet de coriandre ■ 200 g de pruneaux ■ 80 g de raisins secs blonds ■ 60 g d'amandes entières mondées ■ 5 c. à soupe d'huile d'olive ■ 1 c. à soupe de harissa ■ 1 bâton de cannelle ■ 1 c. à café de coriandre en poudre ■ 2 c. à café de cumin en poudre ■ 5 à 10 cl d'eau ■ Sel

■ Trempez les raisins secs dans de l'eau tiède pour qu'ils gonflent. ■ Coupez les oignons en lamelles et faites dorer les amandes dans une poêle huilée, réservez. ■ Dans une cocotte, versez les 5 c. à soupe d'huile, ajoutez les oignons, la harissa, les raisins égouttés, les pruneaux, les amandes, les épices et l'eau. Cuisez à feu doux pendant 45 mn, puis ajoutez la coriandre et poursuivez la cuisson 30 mn.

Coussins Home Autour du Monde. Tissus rayés, babouches, couverts Caravane Emporium. Plats étamés Liwan. Coussin matelassé Tendance Khmer.

DOUCEURS marocaines

Profitez du ramadan pour transformer votre salle à manger en salon oriental…

Photos **Jean-Blaise Hall.** Recettes et stylisme **Manuella Chantepie.**

CRÊPES BERBÈRES AU MIEL

On en reprend…

Préparation : 5 mn. Cuisson des crêpes : 2 mn

■ 400 g de semoule de blé dur ■ 100 g de farine de blé ■ 80 cl d'eau froide ■ 2 sachets de levure chimique ■ Miel liquide ■ 1/2 c. à c. de sel ■ Huile

■ Dans le bol d'un mixeur, délayez la semoule de blé dur et l'eau. Mixez, puis versez petit à petit la farine de blé. Sans cesser de mixer, incorporez la levure et le sel.
■ Huilez une petite poêle et faites cuire les crêpes d'un seul côté. Servez avec du miel.

Une recette du livre Les Carnets de cuisine marocaine de Bouchra, *de Valérie Lhomme, Éd. Solar.*

Vive la rentrée !

Et si l'on en profitait pour remplir aussi nos placards de jolies fournitures ?

Stylisme **Laurence du Tilly.** Photos **Jean-Blaise Hall.**

■ **TABLIER** *à personnaliser BIEN AIMÉE (30 €).* ■ **APPAREIL À POP CORN** *Kids TEFAL chez MATHON (42,90 €).* ■ **MINUTEUR** *culbuto LA CARPE (12,50 €).* ■ **PASSOIRE** *(19 €) et* **BOL RETRACTABLE** *multifonction (17 €) en silicone LÉKUÉ.* ■ **APPAREIL À HOT DOG** *LAGRANGE, LA CARPE (40,30 €).* ■ **BROSSES À VAISSELLE** *de couleur vive LE GRAND COMPTOIR (1,30 € pièce).* ■ **MOULES EMPORTE-PIÈCES** *animoux avec poussoir MASTRAD chez MATHON (19,95 €).* ■ **CASSOLETTE JAUNE** *FLY (PM 4,50 €).* ■ **ROBOT** *métal rouge et alu K Mix, KENWOOD (500 €).* ■ **VERRES** *mélaminés et* **CUILLÈRES** *assorties, L'ENTREPÔT (13 € les 6 et 5,50 € les 6).* ■ **GAUFRIER** *électrique cœur MATHON (48,65 €).* ■ **MOULES COURONNE** *en silicone LÉKUÉ (18 € pièce).* ■ **SAC CABAS** *"Rose bonbon" LE GRAND COMPTOIR (5,10 €).* ■ **COUSSIN** *marelle BÔ (42 €).* ■ **VAISSELLE FANTAISIE** *en mélaminé KIDS GALLERY (assiette 6,50 €, bol 6,50 €, gobelet 5 € pièce).* ■ **SUPPORT PLONGE-ŒUF** *LA CARPE (18,50 €).* ■ **KITS** *vaisselle et boîtes métal Happy Life, LUMINARC (de 6,75 € à 15,75 €).* ■ **PASSOIRE** *mélaminée colorée ALINEA (6 €).* ■ *Torchon Happy ALINEA (2,50 €).*

CARNET D'ADRESSES PAGE 144

Recevez votre magazine Saveurs directement chez vous, en toute tranquillité !

- **7 numéros** de SAVEURS
- **+ 1 hors-série**
- **+ VOTRE CADEAU**

4 €70 seulement par numéro au lieu de ~~6 €83~~ soit **+ de 25% d'économie !**

Le coffret spécial fruits :
Quatre outils de cuisine pour vos fruits et légumes ! Trois couteaux (canneleur, lame pointue et vide-pomme) et une cuillère à melon pour décorer, éplucher et tailler vos fruits. Prix public : 12,00 €

140 pages de plaisirs gourmands.

Plus de 50 recettes inédites et testées par la rédaction... à découvrir sans tarder !

www.saveurs-magazine.fr

Remplissez vite le bulletin ci-dessous...

BULLETIN D'ABONNEMENT À "SAVEURS"

A renvoyer, accompagné de votre règlement, RIB/RIP ou complété de votre numéro de carte bancaire, sous enveloppe affranchie à :
ABO PRESS EHBM - 19 rue de l'Industrie - BP 90053 - 67402 Illkirch Cedex

☑ **OUI,** je souhaite profiter de votre **FORMULE TRANQUILLITÉ :** 4,70€ par numéro pour un minimum de 12 mois (avec cadeau inclus). J'autorise l'établissement teneur de mon compte à effectuer sur ce dernier les prélèvements ordonnés par "SAVEURS/EHBM" pour mon abonnement. Je pourrai en faire suspendre l'exécution, après 12 mois, par simple demande à l'établissement teneur de mon compte et par simple lettre adressée à "Saveurs".

▸ **J'indique mon établissement teneur du compte à débiter**

Établissement : .....
Adresse : .....
.....
Code Postal : |_|_|_|_|_|
Ville : .....

▸ **J'indique le compte à débiter** *(coordonnées de votre RIB ou RIP)*

|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|
Banque Guichet N° de compte Clé

▸ **N'oubliez pas de joindre impérativement votre RIB ou RIP**

DATE ET SIGNATURE OBLIGATOIRES ▼

Numéro national d'émetteur : 509 223
Organisme créancier :
"Saveurs"/EHBM
CIC BANQUE CIAL
14 rue de la Nuée Bleue - 67979 Strasbourg Cedex 9

Offre valable jusqu'au 31-10-2008, réservée à la France Métropolitaine. Pour les DOM-TOM et l'étranger, nous consulter. En application de l'article 27 de la loi du 06/01/1978, les informations qui vous sont demandées sont indispensables au traitement de votre abonnement et sont communiquées aux destinataires le traitant. Vous bénéficiez d'un droit d'accès et de modification des données qui vous concernent. Sauf refus de votre part au service abonnements, ces informations pourront être utilisées par des tiers. Délai de réception du cadeau : environ 6 semaines. En cas de rupture de stock, nous nous réservons le droit de vous envoyer un cadeau différent.

▸ **J'indique mes coordonnées**

☐ Mlle ☐ Mme ☐ M.
Nom : .....
Prénom : .....
Adresse : .....
.....
Code Postal : |_|_|_|_|_|
Ville : .....
Téléphone : |_|_| |_|_| |_|_| |_|_| |_|_|
E-mail : ..... @ .....

☑ **OU,** je préfère utiliser un mode de paiement classique pour profiter de votre offre d'abonnement à "Saveurs" (12 mois - 7 n^{os} + 1 hors-série) au prix de **37,60 €** (avec cadeau inclus).

▸ **J'indique mon mode de règlement**

☐ Par chèque bancaire ou postal à l'ordre de "SAV/EHBM"
☐ Par CB |_|_|_|_| |_|_|_|_| |_|_|_|_| |_|_|_|_|
Date d'expiration : |_|_| |_|_| |_|_|_|_|

Indiquez ici les 3 derniers numéros qui figurent au dos de votre carte
|_|_|_|

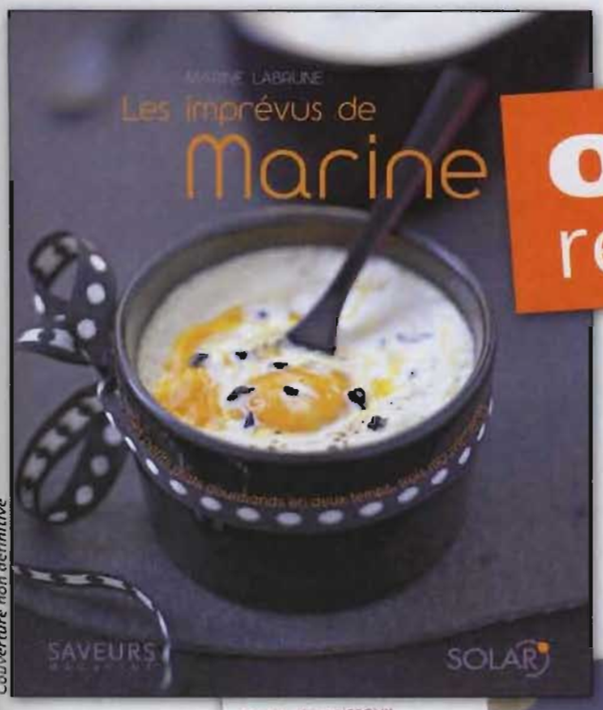
▼ DATE ET SIGNATURE OBLIGATOIRES ▼

SAV163

Au programme cette année : atelier pâtisserie et barbe-à-papa.

■ **SAC EN LIN** *beige à personnaliser BIEN AIMÉE (20 €).* ■ **TABLIER BAVOIR** *en éponge KIDS GALLERY (18 €).* ■ **SET D'USTENSILES** *de cuisine Cuisto verts FLY (5,90 €).* ■ **MARYSES** *en silicone de couleur LÉKUÉ (9 € pièce).* ■ **ENTONNOIR** *"pinocchio" LA CARPE (11€).* ■ **COCOTTE-MINUTE** *SEB (69,99 €).* ■ **VERRE À PIED** *coloré Mirabeau, ALINEA (3,90 €).* ■ **VAISSELLE** *à pois Frutti FLY (assiette plate 3,90 €, assiette dessert 3,50 €, tasse 3,50 €).* ■ **CHEMIN DE TABLE** *Sucré Salé, VANILLE ACAJOU (40 €).* ■ **CUIT-ŒUF** *micro-ondes "poule", LA CARPE (6,50 €).* ■ **COUVERTS** *à pois rose et blanc LUMINARC (31,50 € la ménagère de 24 pièces).* ■ **BOÎTE À CAMEMBERT** *"vache", LA CARPE (19,90 €).* ■ **CASSEROLES** *Jack de couleur ALINEA, (de 4,90 € à 8,90 €).* ■ **BOLS** *Jamie tailles et coloris assortis ALINEA (à partir de 2 €).* ■ **APPAREIL À BARBE-À-PAPA** *LAGRANGE (49,90 €) et ses* **SUCRES AROMATISÉS** *(7,90 €) chez CUISIN'STORE.* ■ **BALANCE** *Dolly, GUZZINI (47 €).*

CARNET D'ADRESSES PAGE 144



Couverture non définitive

OFFRE PRIVILÈGE
réservée à nos lecteurs

RETROUVEZ L'ENSEMBLE DES
Imprévus de Marine

OFFRE SPÉCIALE
12,50€
Au lieu de 14,90 € en librairie.
Pour toute commande effectuée avant le 5 novembre 2008 (le cachet de la Poste faisant foi).

« Les Imprévus de Marine »
de Marine Labrune. 46 recettes. 104 pages. Une coédition Solar/ Saveurs. 14,90 €. Sortie en librairie le 6 novembre 2008.

s aimez les recettes simples ourmandes que Marine vous pare dans chaque numéro de EURS ? Retrouvez-les enfin es réunies dans un livre.

BON DE SOUSCRIPTION VALABLE JUSQU'AU 5 NOVEMBRE 2008

Bulletin à renvoyer, accompagné de votre règlement par chèque ou complété de votre numéro de carte bancaire, sous enveloppe affranchie à : Saveurs, Souscription Les Imprévus de Marine, 67, rue de Dunkerque, 75009 Paris.

SAV163

▸ J'indique mes coordonnées ☐ Mlle ☐ Mme ☐ M.

Nom : .....
Prénom : .....
Adresse : .....
.....
Code Postal : |_|_|_|_|_|
Ville : .....
Téléphone : |_|_| |_|_| |_|_| |_|_| |_|_|
E-mail : ..... @ .....

▸ Dédicace
Si vous souhaitez que votre exemplaire soit dédicacé par l'auteur, indiquez ci-dessous votre prénom ou bien celui de la personne à qui le livre est destiné.

|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|

Pour d'autres exemplaires, merci d'inscrire lisiblement les prénoms sur papier libre.

▸ J'indique mon mode de règlement

☐ Par chèque bancaire ou postal à l'ordre de "EHBM"

☐ Par CB |_|_|_|_| |_|_|_|_| |_|_|_|_| |_|_|_|_|

Date d'expiration : |_|_|/|_|_|

Indiquez ici les 3 derniers numéros qui figurent au dos de votre carte
|_|_|_|

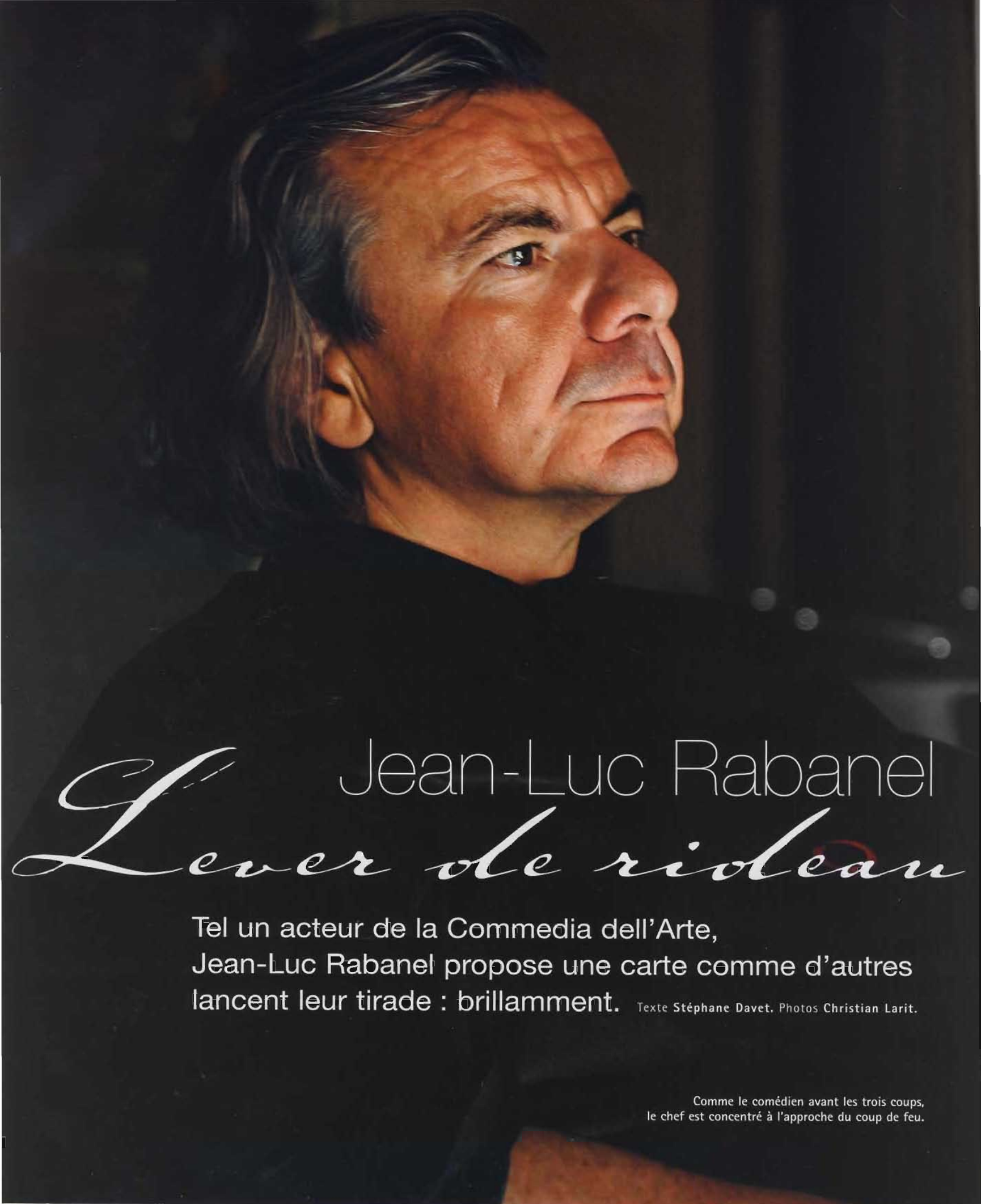
▼ DATE ET SIGNATURE OBLIGATOIRES ▼

▸ Je calcule le montant à payer

Nombre d'exemplaires : ☐ x 12,50 €

Total (frais de port inclus) : ☐

Offre valable jusqu'au 05-11-2008, réservée à la France métropolitaine. Pour les DOM-TOM et l'étranger, nous consulter. Les informations qui vous sont demandées sont indispensables au traitement de votre demande et sont communiquées aux destinataires le vaillant. Vous disposez d'un droit d'accès et de rectification de vos coordonnées qui, sauf opposition de votre part, pourront être cédées à des organismes extérieurs (loi du 06-01-1978). Saveurs, 67, rue de Dunkerque, 75009 Paris. **Les exemplaires pré-commandés seront envoyés à partir du 06-11-2008.**



Jean-Luc Rabanel

Le lever de rideau

Tel un acteur de la Commedia dell'Arte, Jean-Luc Rabanel propose une carte comme d'autres lancent leur tirade : brillamment. Texte **Stéphane Davet.** Photos **Christian Larit.**

Comme le comédien avant les trois coups, le chef est concentré à l'approche du coup de feu.

Entre la cuisine et la salle, le passe fait office de scène de spectacle. Les lampes à infrarouge, destinées à maintenir les plats au chaud, sont comme des feux de la rampe qui font rougeoyer le visage tourmenté de Jean-Luc Rabanel, tel celui d'un comédien au milieu d'une tirade. Dans la petite pièce tout en longueur, les trente-deux clients de l'Atelier suivent ainsi en spectateurs le chef frénétique assemblant la multitude des « touches de goût » qui constituent le menu – forcément surprise – du jour.

« On ne vient pas ici pour se restaurer, mais pour assister à une représentation », assure celui dont les traits graves et l'éloquence chatoyante évoquent ceux d'autres grands acteurs méridionaux, Michel Galabru ou Philippe Caubère. Le public doit réserver ses places et arriver à l'heure pour le lever de rideau. Après, ce n'est plus un coup de feu, mais une pétarade que suggère le tempo des plats envoyés pendant les deux heures et demi que dure, en moyenne, le show Rabanel.

Se retrouve-t-on à table, sur des planches, entre les cordes d'un ring, sur la piste d'une arène? La petite rue des Carmes se trouve à deux pas du cirque antique d'Arles où se déroulent encore de fameuses corridas. « Il faut une santé de taureau pour faire et manger cette cuisine », rigole le torero en chef.

C'est avec les légumes que cet artiste des fourneaux lance ses meilleures répliques.

La tempura d'asperges et de jeunes carottes au cumin a des cornes affûtées. Déboulent ensuite au galop, la sardine sur sablé à l'amande amère et au parmesan avec salade de légumes croquants et glace à l'oignon doux – olé! –, les asperges à l'émulsion de pistache et à la gelée de pomelos, réduction de vin blanc et d'échalotes – olé! –, le « non-sushi » de bonite marinée sur haricots verts, gelée de combawa, fleurs de capucine et granité de tomate – olé! –, le yaourt végétal fouetté aux haricots coco, ail confit et "shampoing" de vinaigre balsamique, dés de foie de lapin aux cébettes et oignons blancs – olé!

Parfois accompagnés de viande ou de poisson, ce sont les légumes qui donnent les meilleures répliques à l'inspiration de l'artiste, jusqu'à une volée de desserts tout aussi incisifs – bière virtuelle ananas-mangue; tartelette déstructurée à l'orange; croquette au chocolat au piment d'Espelette... – achevant ce vertigineux emballement des sens. « Je veux que les clients ressortent groggy de cette expérience », revendique Rabanel.

Pour en arriver à cette liberté de ton, à cette envie de restaurer autrement, il faut avoir connu les frustrations du classicisme. Avant son Atelier, Jean-Luc Rabanel a vécu de multiples voyages et expériences professionnelles. À Tonneins, dans son Lot-et-Garonne natal, il ouvre sa première maison et tombe dans le piège de l'excellence conditionnée par les produits de luxe, la brigade pléthorique, les investissements colossaux. À deux doigts de renoncer, il trouve finalement sa voie, près d'Arles, dans une vieille bergerie, La Chassagnette, transformée en restaurant-potager. En mettant le végétal au centre de l'assiette, il devient le premier chef étoilé revendiqué « bio ».

Mais c'est en déménageant au cœur du vieil Arles, que s'épanouit sa philosophie culinaire, dans cette petite salle à l'élégance modeste, limitée à trente-deux couverts pour garantir l'intensité du partage. « L'Atelier est une galerie d'expression, on y vient pour y découvrir des créations, le reflet d'une personnalité. »

Une personnalité en perpétuel besoin de mouvement et d'invention, mais façonnée aussi par les « énormes bases émotionnelles » d'une enfance gourmande à la ferme. Les papilles se sont aiguisées en famille. Gamin, Jean-Luc tue le cochon, mais apprend aussi à aimer les légumes, la précision nécessaire à leur cueillette, à leur conservation, « l'humilité face au produit ».

Aujourd'hui, trois jardiniers assurent l'Atelier d'une profusion potagère. « Malgré les apparences, la cuisine du légume est plus complexe que celle de la viande ou du poisson, assure le chef. Les variétés sont innombrables, nous les choisissons en fonction de la mâche, de l'odeur, du goût, de la cuisson. » Le choix du bio? « Pour le respect de soi et de son environnement, mais aussi pour des raisons gustatives, pour l'immédiateté entre la cueillette, la préparation et la dégustation. »

Chaque matin, avant le premier service, ce sont près de 50 kilos d'herbes, de légumes et de fruits que préparent Rabanel et son équipe. Un travail de mise en place qui permettra au cuisinier d'avoir sous la main tout le spectre de textures et de couleurs nécessaires à son expression, avant les trois coups du repas. ❖

L'Atelier de Jean-Luc Rabanel, 7, rue des Carmes, 13200 Arles. Tél. : 04.90.91.07.69. Menus : "7 touches de goûts" (déjeuner), 45 €; "13 touches de goûts", 75 €; "Accord mets et vins", 140 €. Fermé lun et mar.

1

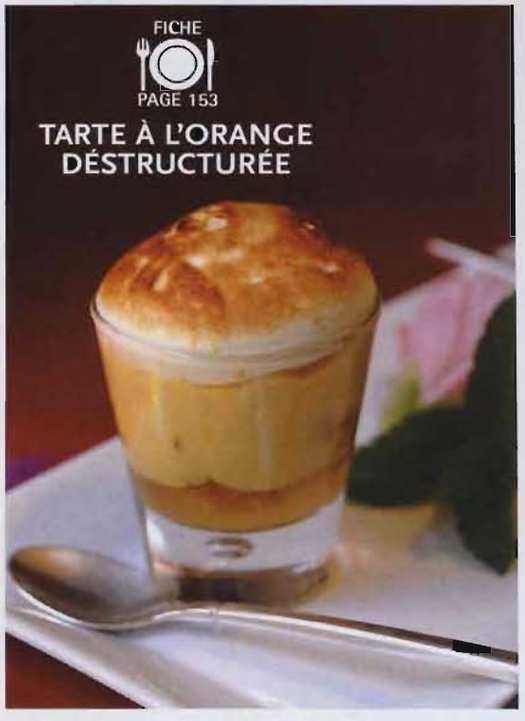
2

Un vrai empire

La petite rue des Carmes, récemment repavée et devenue piétonnière, sera-t-elle bientôt rebaptisée "rue Jean-Luc-Rabanel" ? Après le succès de l'Atelier, l'insatiable chef a ouvert un bistrot à deux pas, pertinemment appelé À Côté. Dans une ambiance qui tient de la bodega et de l'épicerie, on peut y dévorer, dès le matin, un petit déjeuner pantagruélique, ou se rabattre plus tard sur de belles charcuteries basques et espagnoles, ou sur un menu à 30 € tout en fraîcheur (gazpacho andalou, risotto et minute de thon, cerises marinées). Et puisqu'il reste de la place entre les deux adresses et dans son emploi du temps, Rabanel prépare l'ouverture d'une table d'hôtes et d'appartements « grands voyageurs ».

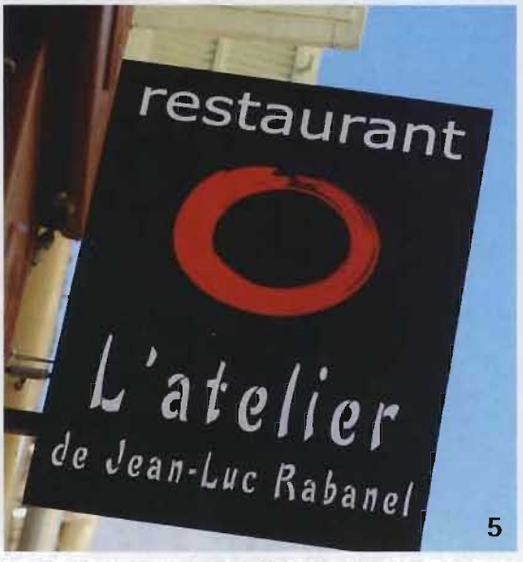
À Côté, 21, rue des Carmes, 13200 Arles. Tél. : 04.90.47.61.13.

FICHE PAGE 153



3

4



5

1. Comme d'autres sous les projecteurs, le chef apporte, sous la chaleur des lampes à infrarouge, la dernière touche à un plat. **2, 5 et 7.** Rouge, noir et blanc : trois couleurs omniprésentes dans ce cadre moderne, ludique et chaleureux. **3 et 4.** À deux pas de L'Atelier, dans le bistrot À Côté, Rabanel propose une carte plus simple composée d'excellentes tapas. **6.** Entre salle et cuisine, le chef, qui conçoit son métier comme un art vivant, n'est jamais loin de la scène.

6

7

TEMPURA D'ASPERGES ET DE JEUNES CAROTTES AUX DEUX SAUCES THAÏES

À grignoter

Prép. : 20 mn. Cuisson 3 mn. Pour 6-8 pers. :

■ 500 g de jeunes carottes fanes ■ 500 g d'asperges vertes ■ 200 g de farine ■ 40 cl de bière ■ 10 g de levure de boulanger ■ 50 g de graines de cumin ■ 25 g de poudre de cumin ■ Fleur de sel

Sauce aigre-douce : ■ 100 g de coulis de tomates ■ 1 c. à café de harissa ■ 100 g de sirop de gingembre

Sauce salée : ■ 80 g de sauce soja sucrée (ou de sauce soja classique) ■ 40 g de nuoc-mam ■ Le jus d'1 citron

■ Préparez la tempura en mélangeant la bière avec la levure, puis la farine. Ajoutez le cumin. Mélangez jusqu'à obtenir la consistance d'une pâte à crêpe. ■ Nettoyez les légumes, coupez les fanes des carottes. Coupez la base des asperges. ■ Trempez les légumes dans la pâte, puis plongez-les dans un bain d'huile à 180°C, jusqu'à obtenir une belle couleur blonde. ■ Égouttez les légumes, placez-les à four chaud 2-3 mn, pour les dessécher. ■ Posez-les sur du papier absorbant à la sortie du four et saupoudrez-les de fleur de sel. ■ **Pour la sauce aigre-douce** : mélangez au fouet le coulis de tomates, la harissa et le sirop de gingembre jusqu'à épaississement. ■ **Pour la sauce salée** : mélangez au fouet la sauce soja, le nuoc-mam et le jus du citron. ■ Placez les beignets dans un récipient. Servez les deux sauces dans des coupelles.

■ **Accompagnez d'un pessac-léognan blanc.**

LE "TOUT-EN-UN"

Le bœuf bourguignon

Photo Valéry Guedes. Recette et stylisme Valéry Drouet.

Préparation : 20 mn. Cuisson : 2 h 45. Pour 4 personnes :

■ 1 kg de macreuse coupée en gros morceaux ■ 200 g de champignons de Paris ■ 150 g de lard frais ■ 1 oignon ■ 400 g de carottes ■ 75 cl de bourgogne rouge ■ 10 cl de fond de veau ■ 1 c. à soupe de farine ■ 2 c. à soupe d'huile ■ 1 brin de thym ■ 1 feuille de laurier ■ Quelques brins de persil

■ Nettoyez les champignons, coupez-les en quartiers. Épluchez et taillez les carottes en rondelles.

■ Dans une cocotte, faites rissoler le lard coupé en morceaux dans l'huile. Réservez-le dans une assiette, puis mettez les champignons à dorer dans la cocotte sans l'essuyer.

■ Réservez dans la même assiette les champignons, puis mettez la viande à dorer dans la cocotte. Saupoudrez-la de farine, laissez-la roussir, puis versez le vin et le fond de veau.

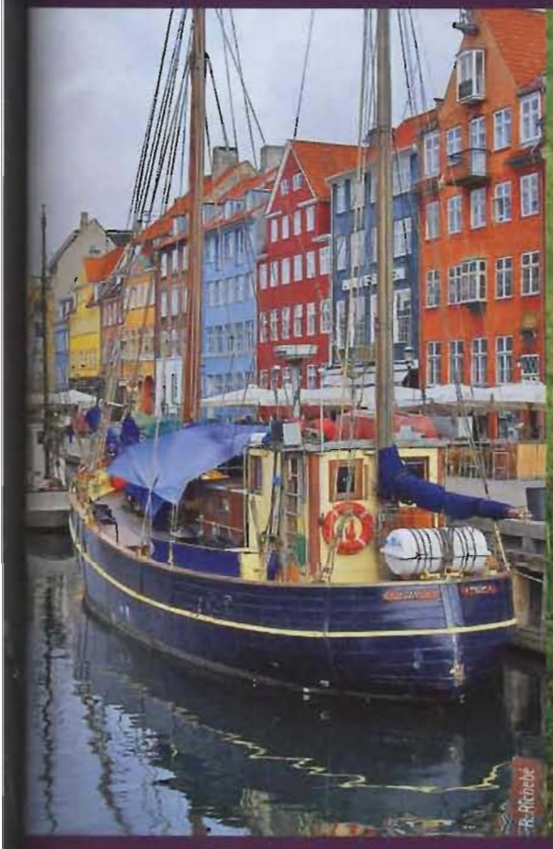
■ Assaisonnez, remettez les champignons et le lard dans la cocotte, ajoutez le thym et le laurier, puis laissez mijoter 1 h, sur feu doux, à couvert.

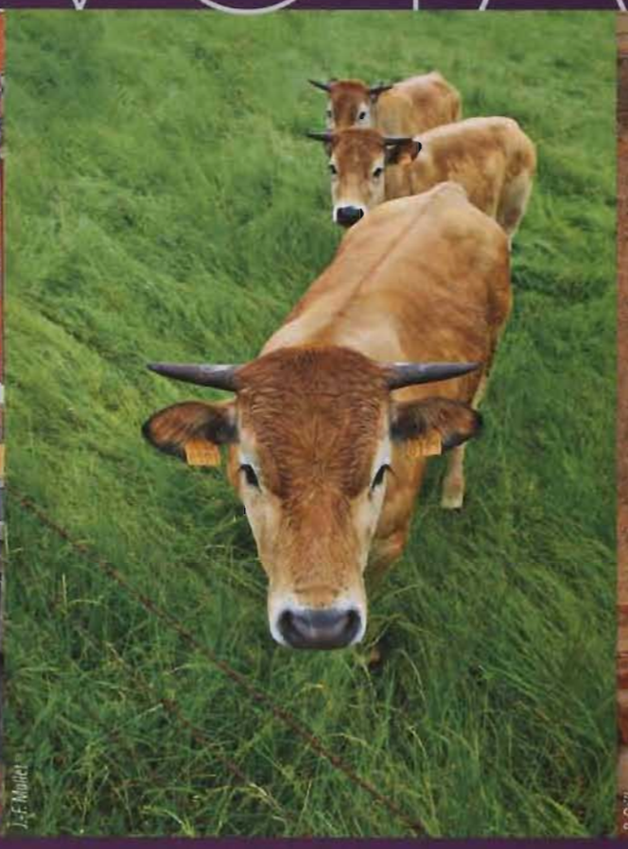
■ Au bout de ce temps, ajoutez les carottes en rondelles et poursuivez la cuisson pendant 1 h 30. Le bourguignon est cuit quand la viande est fondante.

■ Au moment de servir, parsemez de persil ciselé et accompagnez de pommes de terre vapeur, par exemple.

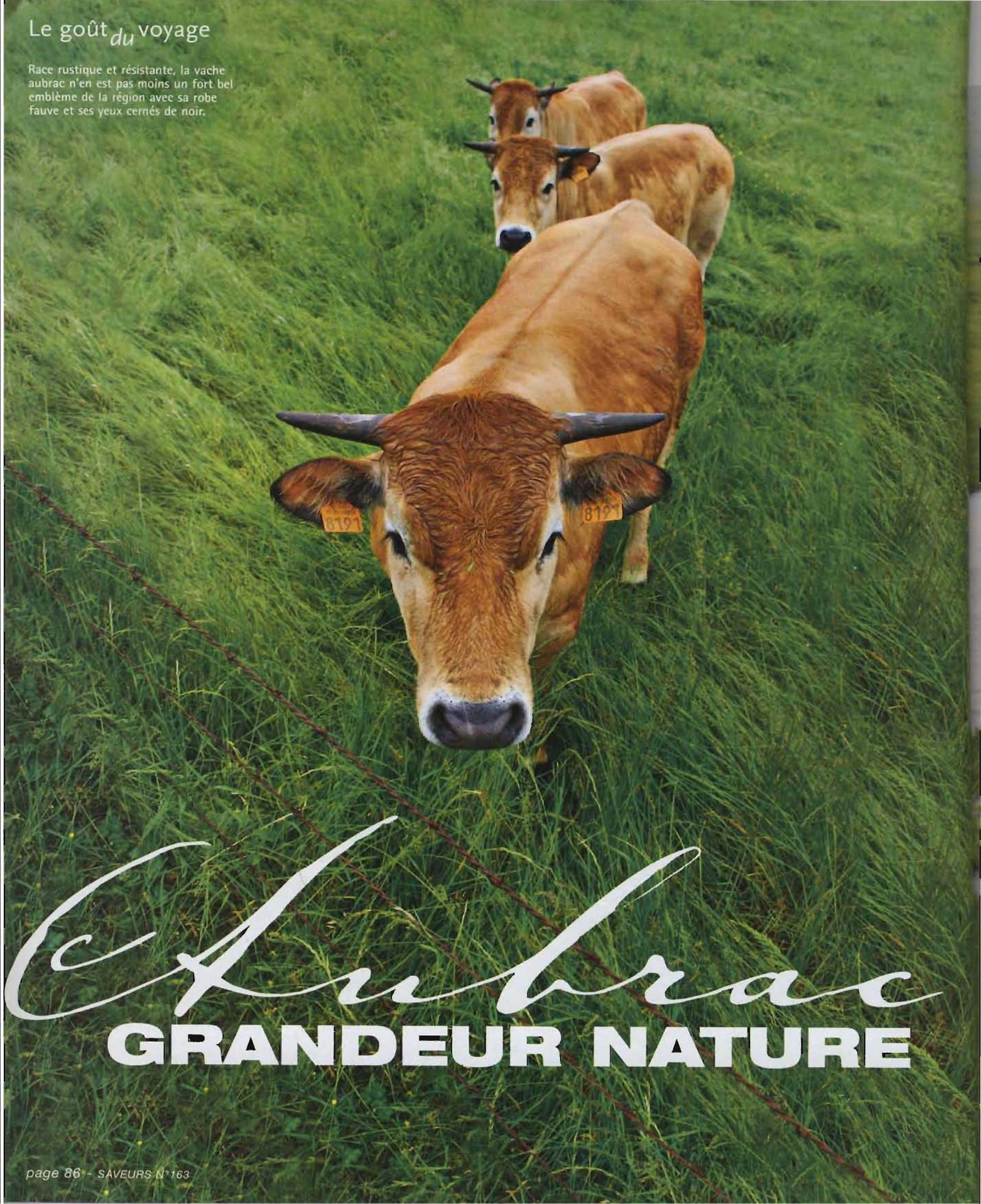
■ Dégustez avec un gevrey-chambertin.

VOYAGER



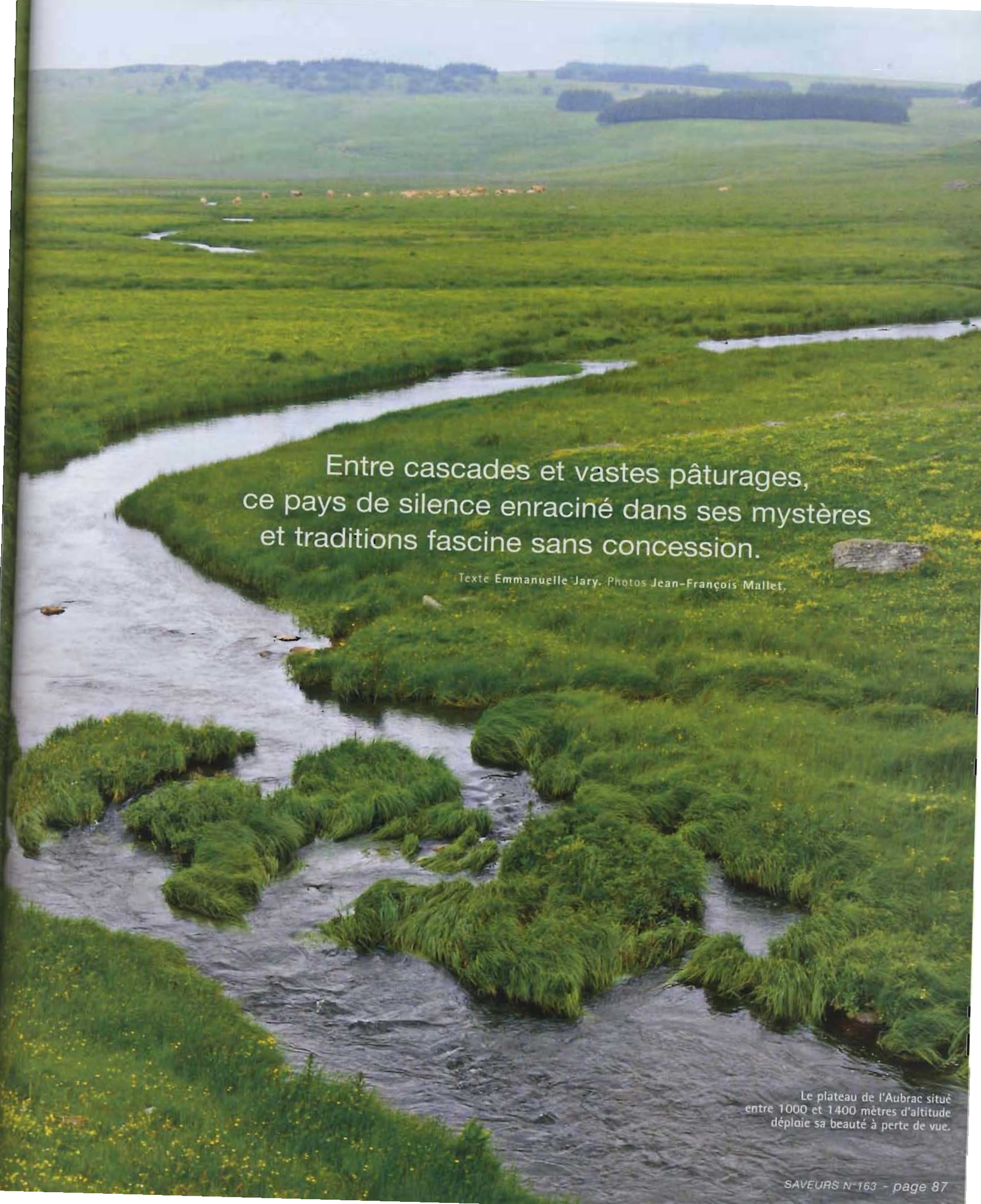


86 L'Aubrac : la nature à l'état pur **98** Chypre : une terre pleine de mystères **108** À la recherche du vrai gruyère : enquête en Suisse **114** Corbières, un nouveau vignoble est né ! **122** Week-end à Copenhague : nos meilleures adresses



Race rustique et résistante, la vache aubrac n'en est pas moins un fort bel emblème de la région avec sa robe fauve et ses yeux cernés de noir.

Aubrac
GRANDEUR NATURE



Entre cascades et vastes pâturages, ce pays de silence enraciné dans ses mystères et traditions fascine sans concession.

Texte Emmanuelle Jary. Photos Jean-François Mallet.

Le plateau de l'Aubrac situé entre 1000 et 1400 mètres d'altitude déploie sa beauté à perte de vue.

Un désert habité. C'est ainsi qu'une femme de l'Aubrac nous a décrit la région. Là-bas, il semblerait qu'on ait le sens de la formule et du paradoxe. Certes l'Aubrac semble vide lorsque l'on se promène sur ses plateaux vers le lac de Born, mais ceux qui la peuplent font tellement parler d'eux qu'il ne leur est pas nécessaire d'être nombreux. À commencer par Michel Bras, un des plus célèbres ambassadeurs de l'Aubrac qui l'a mis en cuisine. Dans le jeu des sept familles de la gastronomie française étoilée, ce chef est de ceux qui font l'unanimité. Tout le monde aime Michel Bras. Pourquoi ? Parce que malgré sa renommée internationale, sa forte médiatisation, il reste fidèle à sa région. Son nom n'est pas devenu une marque qui aurait fait des petits dans le monde entier. Dans tous les esprits, Michel Bras est attaché à l'Aubrac comme Laurel à Hardy, la Venus à Milo.
Dans chaque assiette, chaque herbe, chaque racine, chaque fleur, bat le pouls de celui qui est aux fourneaux. Dans son restaurant qu'il préfère appeler « maison » ou « chez nous », la cuisine est graphique, certes, mais avant tout régionale. À une époque où les chefs ne cessent de répéter que « la star c'est le produit », Michel Bras met en avant les plateaux magnifiques, les perspectives immenses, la pierre sèche, le végétal. Là-bas, vous mangez l'Aubrac. Qu'importe si l'inspiration vient parfois d'ailleurs comme avec cet agneau agrémenté d'un trait de citron confit des plus méridionaux. L'Aubrac est là, dans l'assiette et dans le couteau de Laguiole qui accompagne tout le repas.

Le luxe de l'authenticité

Chez Bras, on ignore les règles du grand service qui voudrait que l'on change de couvert à chaque plat. Garder son couteau, est une manière de table paysanne qui sied bien à la philosophie de l'établissement : le luxe n'empêche pas l'identité locale. L'Aubrac s'enracine donc sur la table, tout comme dans la salle avec une brigade vêtue de chemises traditionnelles. L'Aubrac est aussi devant vous grâce à l'architecture magnifique d'Éric Raffy, ■■■

ALIGOT
Incontournable

Préparation et cuisson : 40 mn.
Pour 6 personnes :

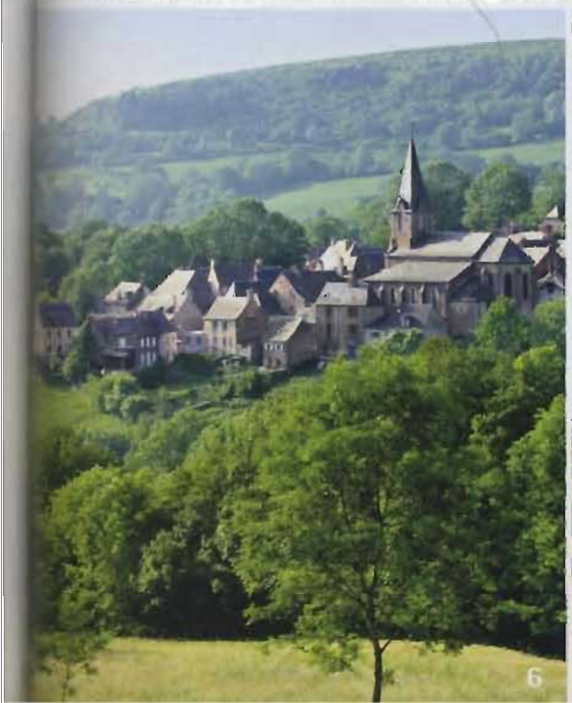
■ 1,5 kg de grosses pomme de terre farineuse ■ 400 g de tome fraîche ■ 45 cl de crème fraîche ■ 1 gousse d'ail ■ Sel, poivre

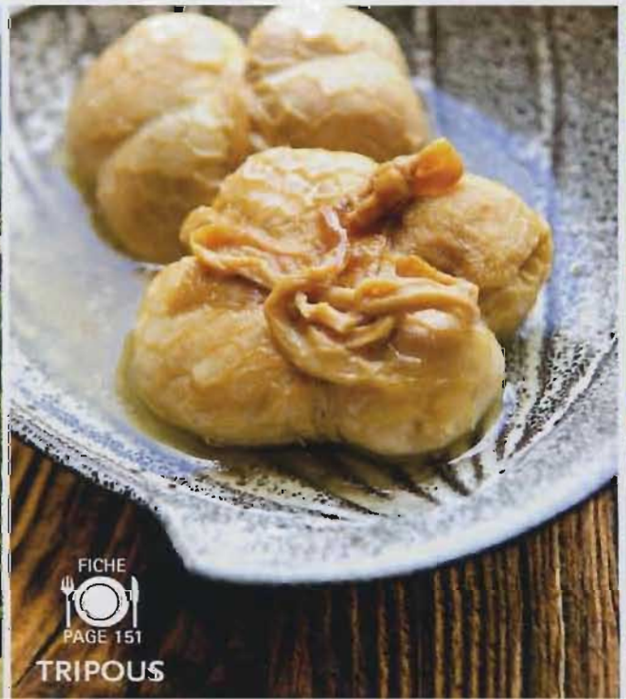
■ Découpez la tome en copeaux.
■ Épluchez et cuisez les pommes de terre à l'eau bouillante salée.
■ Passez-les au moulin à légumes.
■ Chauffez la purée dans une grande casserole, ajoutez un peu d'eau de cuisson et l'ail haché, chauffez doucement et incorporez la crème, puis la tome, petit à petit, en remuant vivement pour la faire fondre. L'aligot doit être lisse et homogène et doit filer.
■ Dégustez bien chaud, avec une viande grillée par exemple
■ Accompagnez d'un corbières rouge.

1

2

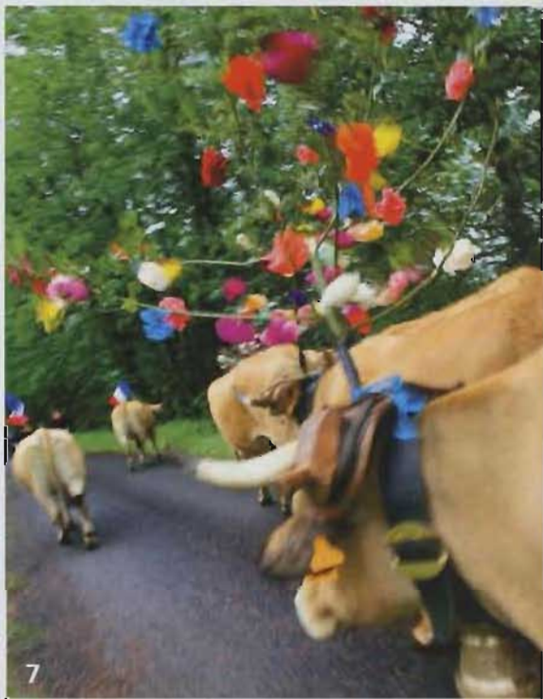
1. Fins et élégants, les couteaux de Laguiole participent à la renommée de l'Aubrac bien au-delà de nos frontières. **2.** Issu d'une petite production locale, l'écir est un délicieux fromage au lait de vache qui dégage une saveur de miel. **3 et 7.** Aujourd'hui comme hier, la transhumance est un événement auquel tout le monde participe. **4.** La viande de l'Aubrac possède des qualités gustatives incomparables valorisées par le Label Rouge "Bœuf fermier Aubrac". **5.** L'équipe du Buron de Born propose, dans un cadre enchanteur, d'excellentes spécialités régionales. **6.** Dans cet écrin de nature, les petits villages ont d'autant plus de charme.





FICHE
PAGE 151

TRIPOUS



1. La région conserve toujours cette atmosphère empreinte de mystères. **2.** Une tisane parfumée aux herbes de la région. **3.** Dans le restaurant de son fils, Ginette Bras n'a pas perdu la main pour préparer l'aligot.

FARÇOUS

Tout simple

Préparation : 25 mn. Cuisson : 20 mn. Pour 4 personnes :

■ 1/2 l de lait ■ 500 g de farine ■ 3 œufs ■ 1 botte de ciboulette ■ 1 botte de persil plat ■ 150 g de vert de blette ■ 1/2 gousse d'ail ■ 5 cl d'huile de tournesol ■ Quelques verts d'oignons frais ■ Sel, poivre

■ Lavez et hachez finement le vert de blette, la ciboulette et le persil. Hachez l'ail.

■ Mélangez les œufs et le lait dans un grand saladier.

■ Ajoutez les herbes et les blettes, l'ail, du sel et du poivre, puis la farine petit à petit, en remuant avec une spatule, afin d'obtenir un mélange lisse et homogène.

■ Chauffez l'huile dans une grande poêle. Déposez-y de petits tas de pâte avec une cuillère à soupe, étalez-les légèrement sans qu'ils ne se touchent. Laissez-les dorer quelques minutes de chaque côté.

■ Égouttez les farçous sur une feuille de papier absorbant et dégustez-les tièdes, avec une salade verte par exemple.

■ Accompagnez d'un bellet rosé.

2

3

■■■ qui a édifié un bâtiment ultra-contemporain, tel un vaisseau prêt pour l'exploration des grands horizons.

C'est une autre exploration que propose Gonzalo Diaz, un accompagnateur de montagne qui fait parcourir à pied, ce plateau de fleurs – le plus grand d'Europe – à la découverte de mille deux cents espèces : orchidées, gentianes jaunes, pensées sauvages… qui partent à Grasse pour la fabrication des parfums. Les fleurs parfument aussi le lait des vaches qui broutent ces prairies. Elles donnent leur viande, elles donnent leur lait, pour l'élaboration du fromage laguiole et de l'aligot, un mélange de purée de pommes de terre et de fromage fondu. Une préparation qui fait des grands fils qu'Adrienne vous dépose en couronne sur la tête, en guise de baptême, lors de votre première venue dans son restaurant, Chez Germaine. Une coutume qu'elle tient de sa mère, qui a donné son nom à l'établissement, grande figure gouailleuse de la région. Avec ses faux-filets de l'Aveyron, ses cèpes, son gratin de pommes de terre, son omelette surprise flambée en salle, ses assiettes gargantuesques d'excellentes charcuteries, cette auberge sert une cuisine qui pourrait sembler aux antipodes de celle de Michel Bras. Et pourtant, on y parle bien la même langue, celle d'une cuisine qui a le pays au fond de ses marmites.

Un air de bout du monde

Grande voyageuse mais tout aussi amoureuse de l'Aubrac, Catherine Painvin a installé sa maison d'hôtes en face de chez Germaine. Elle est venue d'ailleurs, de Mongolie où elle partit panser une cicatrice de cœur. Cherchez l'erreur? Il n'y en a pas. Mongolie et Aubrac, même combat. Des hivers rudes, des étés chauds, des étendues planes à perte de vue. Dans la ville d'Aubrac cependant, point de chevaux mais une Bentley avec laquelle Catherine Painvin sillonne les routes. La femme semble avoir le sens du décalage. Les deux régions se ressemblent tellement qu'il fut un temps où elle installa des yourtes sur ces plateaux qui s'étendent sur les ■■■

départements de l'Aveyron et de la Lozère. Dans cette région du vide, l'intérieur de sa maison d'hôtes s'affirme comme une antithèse avec une décoration foisonnante, opulente, luxueuse tant par la diversité des inspirations (Afrique, Asie, Himalaya) que par l'extrême originalité de son agencement. Elle est, par adoption, une autre figure de l'Aubrac à laquelle on n'échappe pas.

L'héritage gourmand

Là-bas, il y a ceux dont on parle et ceux qu'on passe sous silence mais dont le travail quotidien, parfois laborieux, participe aussi à perpétuer les saveurs locales. Cécile et Éric, dans leur restaurant, Le Petit Creux, servent une cuisine incarnée par la région et la mémoire familiale. La liste des recettes maison est longue : les farçous, les choux farcis, l'aligot, la truite au lard, la fouace… mais aussi, mais surtout, les tripous de Cécile. Ils cuisent longuement, tout petits au fond d'une grande cocotte. Cécile les prépare selon la recette de sa grand-mère. Alors qu'on assure en les mangeant qu'on n'a jamais rien goûté de meilleur, Cécile prononce cette phrase comme une épée de Damoclès qui menacerait la mémoire culinaire : « Je vais peut-être arrêter de les faire. Ça demande tellement d'heures de préparation. Je me lève très tôt dans la nuit pour les cuisiner. Ça ne devient plus rentable. » Alors on la supplie de perpétuer les tripous de son aïeule mais le cœur n'a pas toujours ses raisons que la raison ignore. D'autres s'en chargeront. S'en chargent déjà. La famille Bastide a transformé un adorable buron en restaurant. Les burons, construits en pierre de basalte et recouverts de lauzes, étaient autrefois les lieux de fabrication du fromage et servaient d'habitation aux bergers pendant l'estive. Aujourd'hui, le Buron de Born perdu au milieu de nulle part accueille les clients avec de la truffade, de l'aligot, de la saucisse grillée et une musique à l'accordéon certains soirs. Ces soirs-là justement, on comprend qu'effectivement le désert de l'Aubrac est habité d'une multitude d'âmes au grand cœur.

COUPETADE

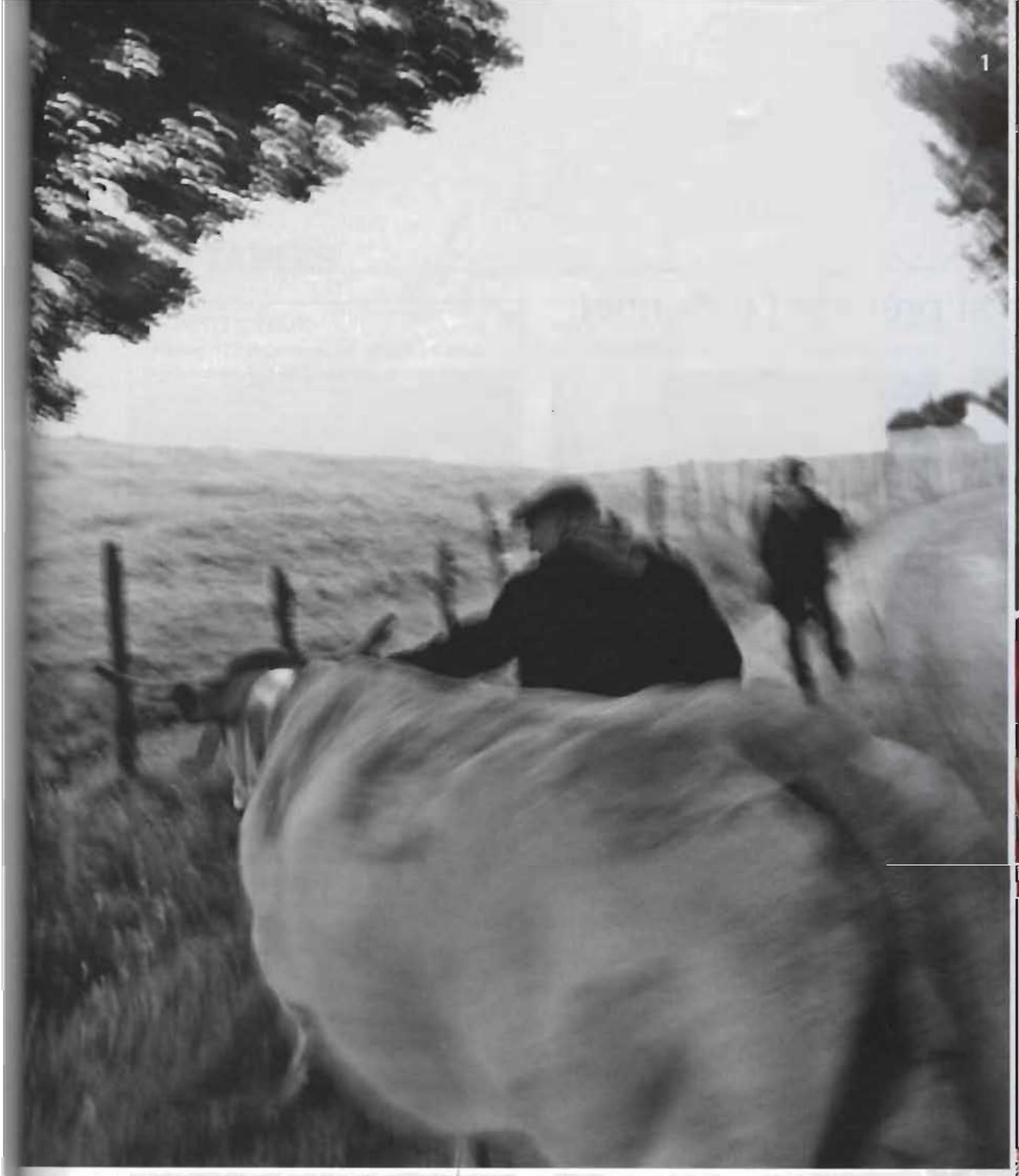
Un dessert original

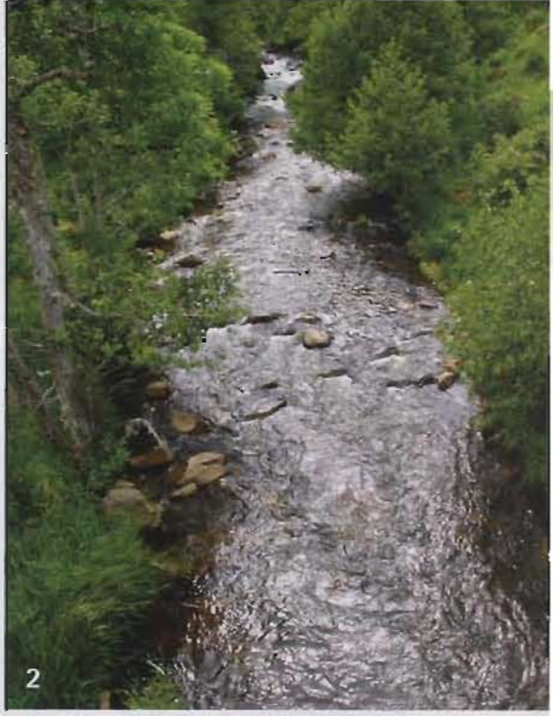
Préparation : 25 mn. Cuisson : 45 mn. Pour 4 personnes :

Pour le pain perdu : 8 tranches de pain (ou de brioche)
■ 2 œufs ■ 4 c. à soupe de lait ■ 100 g de sucre
■ 70 g de beurre ■ 40 g d'écorces d'orange confites
■ 12 pruneaux dénoyautés ■ 60 g de raisins secs

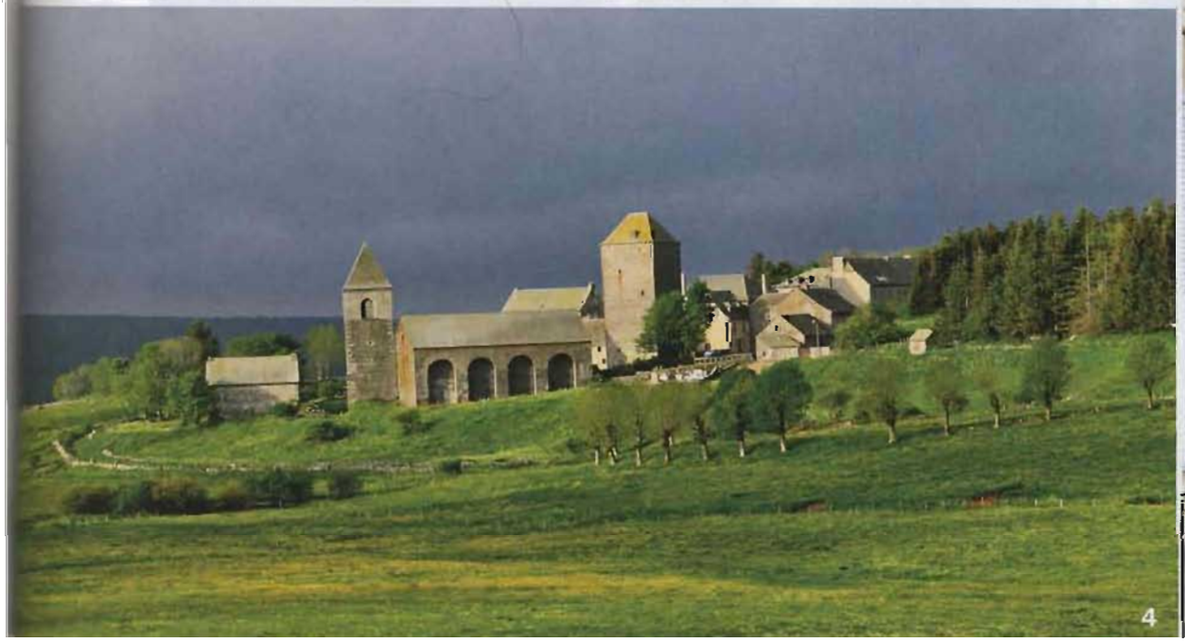
Pour l'appareil : 1/2 litre de lait ■ 4 œufs ■ 200 g de sucre
■ 2 gousses de vanille

■ Préparez un bain-marie au four. Remplissez un plat à moitié d'eau chaude et glissez-le dans le four à 160°C.
■ Préparez le pain perdu. Fouettez les 2 œufs, le lait et le sucre dans un bol.
■ Chauffez une grande poêle avec un peu de beurre. Trempez les tranches de pain dans le mélange du bol et saisissez-les à la poêle dans le beurre mousseux.
■ Lorsque les tranches de pain sont dorées et croustillantes, égouttez-les sur un papier absorbant. Procédez de même avec toutes les tranches de pain.
■ Découpez les tranches de pain perdu en deux et tapissez-en le fond de 4 grands ramequins en verre ou en porcelaine. Répartissez ensuite les raisins secs, les écorces d'orange confites coupées en petits dés ainsi que les pruneaux.
■ Préparez l'appareil. Dans un saladier, fouettez les œufs entiers, le sucre et les grains des gousses de vanille. Lorsque le mélange commence à mousser, ajoutez le lait en remuant.
■ Remplissez les ramequins avec ce mélange, puis glissez 45 mn au four, dans le bain-marie.
■ Dégustez froid.
■ Accompagnez d'un montbazillac moelleux.





1. Les vaches passent quatre mois dans les herbages d'altitude, jusqu'aux premières gelées. **2.** Le respect de la nature est ici une tradition. **3.** Catherine Painvin a décoré sa maison d'hôtes avec des meubles et objets rapportés de ses lointains voyages. **4.** Le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle, qui traverse le plateau d'Aubrac, est parsemé d'églises et de croix. **5.** Cécile et Éric préparent les tripous dans les règles de l'art.

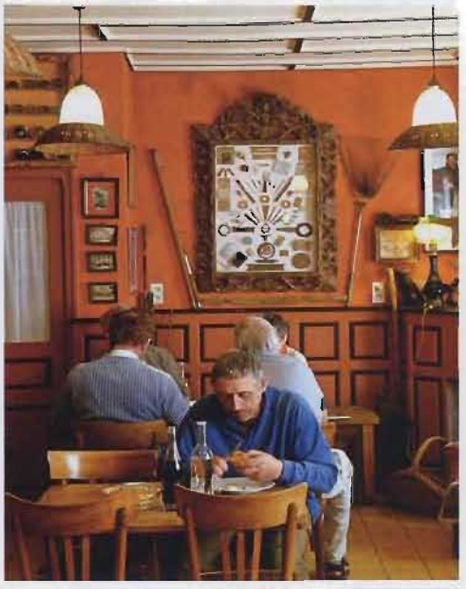


Aubrac

Loin de tout, mais si près de l'essentiel.

Chez les Bras, la cuisine est une histoire de famille et d'amour pour la région.

Les chambres d'hôtes de L'O d'Ici, tout en bon goût et sobriété, invitent à la sérénité.



On vient à la Remise pour la cuisine bien sûr mais aussi pour la bonne humeur des patrons.

PRATIQUE **Se renseigner** **Comité départemental du tourisme de la Lozère, 14, bd Henri-Bourillon, BP4, 48001 Mende Cedex. Tél. : 04.66.65.60.00. Maison de la Lozère, 4, rue Hautefeuille, 75006 Paris. Tél. : 01.43.54.26.64. Maison de l'Aveyron, 46, rue Berger, 75001 Paris. Tél. : 01.42.36.84.63. www.maison-aveyron.org ou www.tourisme-aveyron.com**

LES MAISONS D'HÔTES

L'O D'ICI

48260 Nasbinals. Tél. : 04.66.32.92.69. www.lodici-aubrac.com

De très jolies chambres d'hôtes tout en sobriété et bon goût, tenues par une jeune femme à la recherche des meilleurs produits de la région, qu'elle propose à la vente, comme le thé d'Aubrac. Excellents petits déjeuners avec confitures, gâteaux et compotes maison. **60 € la double, chambres gîtes pour pèlerins de 21 à 25 € par personne. 6 € le petit déjeuner.**

CHAMBRES D'HÔTES DE MOULHAC

Moulhac, 12210 Laguiole. Tél. : 05.65.44.33.25.

Dans une belle maison traditionnelle, Claudine et Philippe Long ont aménagé des chambres d'hôtes à la décoration contemporaine avec une vue magnifique sur l'Aubrac. Petit déjeuner très soigné avec crêpes, fouaces, fondants au chocolat, confitures, le tout maison, bien sûr. **Chambre double : 95 et 62 € (petit déjeuner compris).**

LA FONTAINE DE GRÉGOIRE

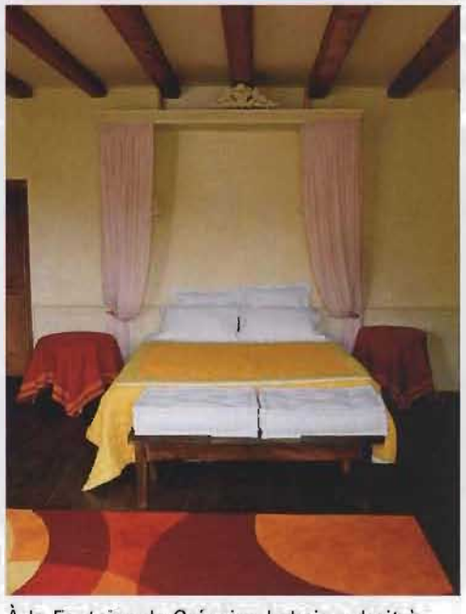
15110 Saint-Urcize. Tél. : 04.71.23.20.02.

Situées dans une ancienne école restaurée par Fred, le patron du restaurant chez Remise (voir "Les Tables"), ces chambres d'hôtes sont parmi les plus belles de la région. Passionné de bois nobles, Fred a aménagé chacune d'elles avec un sens de la perfection et de l'esthétique rare. Salle de lecture de près de 200 m² au dernier étage. Un must. **150 € la double (petit déjeuner compris).**

CHAMBRES D'HÔTES CATHERINE PAINVIN

Comptoir Aubrac, 12470 St-Chély-d'Aubrac. Tél. : 05.65.48.78.84. www.catherinepainvin.com

Chambres hors du commun pour une femme qui ne l'est pas moins. Décoration foisonnante, originale et très personnelle inspirée d'Afrique, d'Asie, de l'Himalaya...À voir absolument. Agréable table d'hôte au coin de la cheminée. **Prix sur demande.**



À la Fontaine de Grégoire, le bois a droit à tous les honneurs dans un esthétisme parfait.

LES TABLES

LE PETIT CREUX

Le Bourg, 12210 Currières. Tél. : 05.65.44.30.60.

Deux jeunes, Éric et Cécile, ont repris l'établissement de famille et continuent de servir une cuisine dans la tradition de la région, mais aussi de la famille, à des prix imbattables. Farçous, tripous extraordinaires, retourtillat, truite au lard, tarte à la myrtille, crème brûlée au thé d'Aubrac, gâteaux à la broche. Ces deux jeunes plein de bonne volonté servent également le petit déjeuner de l'Aubrac, sur réservation, et à partir de 7 h 30 le matin, composé de charcuterie, tête de veau, escargots maison, fromage de pays, fouace maison et vin blanc. Pourvu que ça dure... Oubliez la déco et concentrez-vous sur l'assiette. **Menus à 14-18,5-25 €. Fermé dim. soir et lundi. Fermeture annuelle 3 semaines en octobre.**

CHEZ CAMILLOU

10, route du Languedoc, 48130 Aumont-Aubrac. Tél. : 04.66.42.86.14. www.camillou.com

Cyril Attrazic, un ancien de l'école Ferrandi, sert une cuisine d'inspiration régionale mais revisitée. Menus de 25 à 109 €. Également hôtel. **Fermé dimanche soir et lundi. Fermeture annuelle du 15/11 au 15/12 et du 10/01 au 10/02.**

RELAIS & CHÂTEAUX MICHEL BRAS

Route de l'Aubrac, 12210 Laguiole. Tél. : 05.65.51.18.20. www.michel-bras.fr

On ne présente plus ce grand chef passionné de l'Aubrac qui sait cuisiner les légumes comme personne (gargouillou) et servant des assiettes comme des tableaux, où tout se mange, la moindre fleur, le trait de purée de citron confit qui accompagne l'agneau et évoque des saveurs d'ailleurs. **Menus à 104 et 167€. Sur réservation.**

BURON DE BORN

À côté du lac de Born. Tél. : 04.66.32.52.20.

Un formidable buron idéalement situé au milieu de nulle part. Cuisine excellente et généreuse. Grillade de bœuf, aligot, truffade, saucisse grillée (excellente). À ne pas manquer. **Entre 18 et 23 €. Sur réservation. Ouvert du 15 mai au 15 octobre.**

CHEZ GERMAINE

Place des Fêtes, 12470 Aubrac. Tél : 05.65.44.28.47.

Adrienne perpétue la tradition d'une cuisine aux accents de Troisième République, faite de flambages, de découpages en salle, mais avant tout de sincérité. Le problème : tout est excellent et vous ressortirez l'estomac comblé et la mémoire emplie de jolis souvenirs. À goûter absolument pour le spectacle et pour le goût : l'aligot et l'omelette surprise. Également l'assortiment de charcuteries, le faux-filet, les invraisemblables tartes aux fruits. **Environ 25 €. Fermé le mardi.**

CHEZ REMISE

15110 Saint-Urcize. Tél. : 04.71.23.20.02.

Génial restaurant qui sert une bonne cuisine du jour (soupe d'ortie, pot-au-feu, chou farci, aligot, clafoutis...) mais le lieu vaut avant tout pour l'ambiance, la déco et la personnalité de Fred, sa femme et leurs enfants. Également bureau de tabac, de presse et vente de cartes de pêche et hameçons. Vous voyez le genre ? **Menus à 17 € la semaine et 20 € le dimanche.**

Chez Camillou, Cyril Attrazic propose une cuisine d'inspiration régionale revisitée.

Une cuisine au bon goût d'avant, préparée par Adrienne de Chez Germaine.

ZOOM

Après l'effort...

Randonnées à la carte sur les plateaux de l'Aubrac commentées par un formidable accompagnateur de montagne, Gonzalo Diaz (tél. : 06.07.08.66.04. ou sur www.aubrac-randonnees.com) À visiter absolument l'usine et la boutique de Forge de Laguiole (9, route d'Aubrac, 12210 Laguiole. Tél. : 05.65.48.43.34. www.forge-de-laguiole.com).

Les randonnées permettent de découvrir toutes les richesses de la région.

...le réconfort !

Pour rapporter du fromage de Laguiole, de la tome fraîche, et de l'aligot, rendez-vous à la Coopérative Jeune Montagne (Tél. : 05.65.44.35.54. 12210 Laguiole).

L'Ecir est un palet de fromage de vache au lait cru crémeux et fondant. Idéal avec une salade et un peu de miel. (L'Ecir en Aubrac, Vergne-Plaine, 12210 Laguiole. Tél. : 06.65.44.36.44.).

La maison Conquet à Laguiole propose de la très bonne charcuterie (tél. : 05.65.44.31.93).

Escapades gourmandes.

Texte et photos : Suisse Tourisme

Quand gastronomie rime avec patrimoine.

Vignoble de Lavaux, Région du Léman

Il n'y a pas une cuisine suisse. Dans ce pays aux quatre langues et quatre cultures, chaque région possède son plat national.

Diversité des saveurs

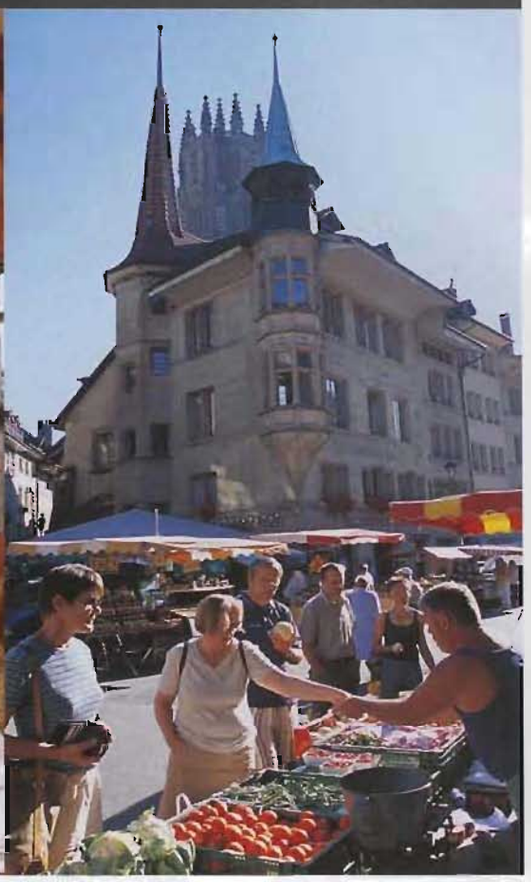
Un tour de Suisse des spécialités du terroir présente une appétissante diversité : à la saucisse aux choux accompagnée de papet vaudois aux poireaux succèdent la raclette valaisanne, la viande séchée des Grisons, l'émincé de veau à la zurichoise et ses rösti, le risotto tessinois, la fricassée genevoise et son gratin de cardons et, bien sûr, la fondue fribourgeoise. En matière de fromages, près de 450 variétés sont produites en Suisse, dont le fameux Gruyère AOC, célébrité internationale qui est de tous les plateaux. Quant au chocolat, nous sommes ici en son royaume : les Suisses ont, entre autres, inventé le chocolat au lait et ils en sont même les premiers consommateurs.

Enchantement du palais

Si chaque région reste attachée à ses traditions, on recense cependant dans ce petit pays un nombre exceptionnellement élevé de restaurants où officient des chefs créatifs très ouverts aux influences gastronomiques du monde entier. Ils ont pour nom Rochat, Rabaey, Petermann, de Courten, Ravet, Crisci... Les guides gastronomiques ne manquent pas

La raclette, typiquement valaisanne

Chemin de fer rhétiqu, voiture-restaurant



Marché à Lausanne

d'éloges à leur égard et, chaque année, découvrent en Suisse de nouveaux talents. De quoi mettre l'eau à la bouche du voyageur gourmet !

Qui dit bonne chère, dit bon vin

La diversité des terroirs s'exprime aussi dans les vignobles couvrant les coteaux ensoleillés de la vallée du Rhône, du Rhin et les rives des lacs et comptant une grande variété de cépages. En cheminant dans les étendues de ceps et de souches, on découvre des villages pittoresques aux maisons fleuries où le vigneron offre à déguster des vins que l'on ne trouve nulle part ailleurs. Particulièrement cotés sont les vins de Lavaux – région riveraine du lac Léman inscrite au Patrimoine mondial de l'UNESCO – dont les vignobles en terrasses jouissent d'une situation tout simplement spectaculaire.

Voyager avec raffinement

Un voyage à bord du Glacier Express, de Zermatt à St-Moritz, met tous les sens en éveil. La GoldenPass Line relie l'Oberland bernois à Lucerne le temps d'une excursion gastronomique qui dans une ambiance festive fait découvrir à ses passagers les plus beaux sites de Suisse. Une balade gourmande sur le réseau du Chemin de fer rhétique emmène les voyageurs à la découverte des Grisons. Confortablement installés dans une voiture-restaurant des années trente, ils y dégustent les spécialités de saison accompagnées de vins de première qualité. Ces lignes de chemins de fer panoramiques sont justement célèbres par la splendeur des paysages traversés et par le raffinement des prestations offertes.

Brochures disponibles sur simple demande :

www.suisse.com/brochures ou par téléphone 00800 100 200 30 (gratuit).

Informations et réservations : 00800 100 200 30 (gratuit).

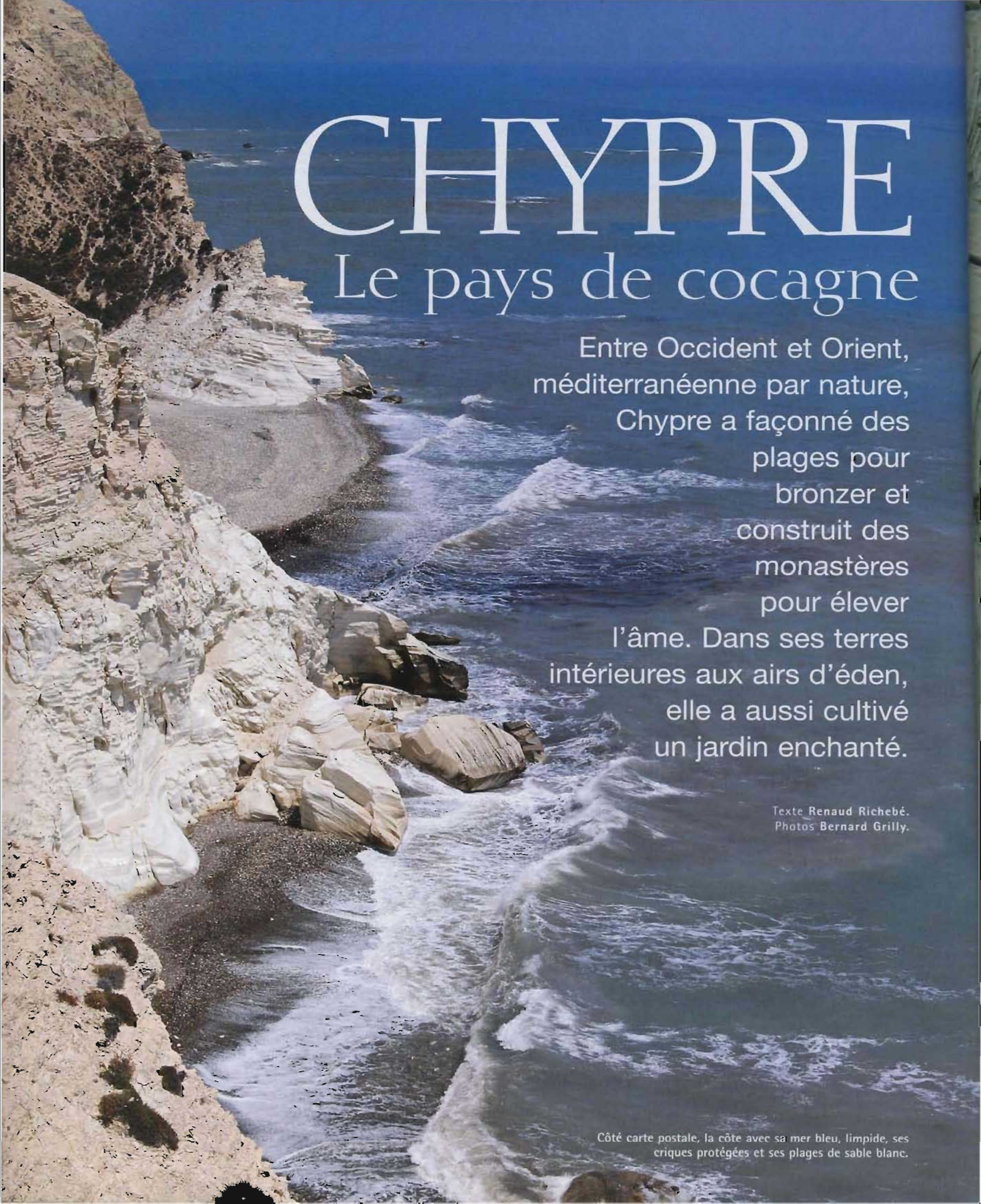
Suisse.
tout naturellement.

CHYPRE

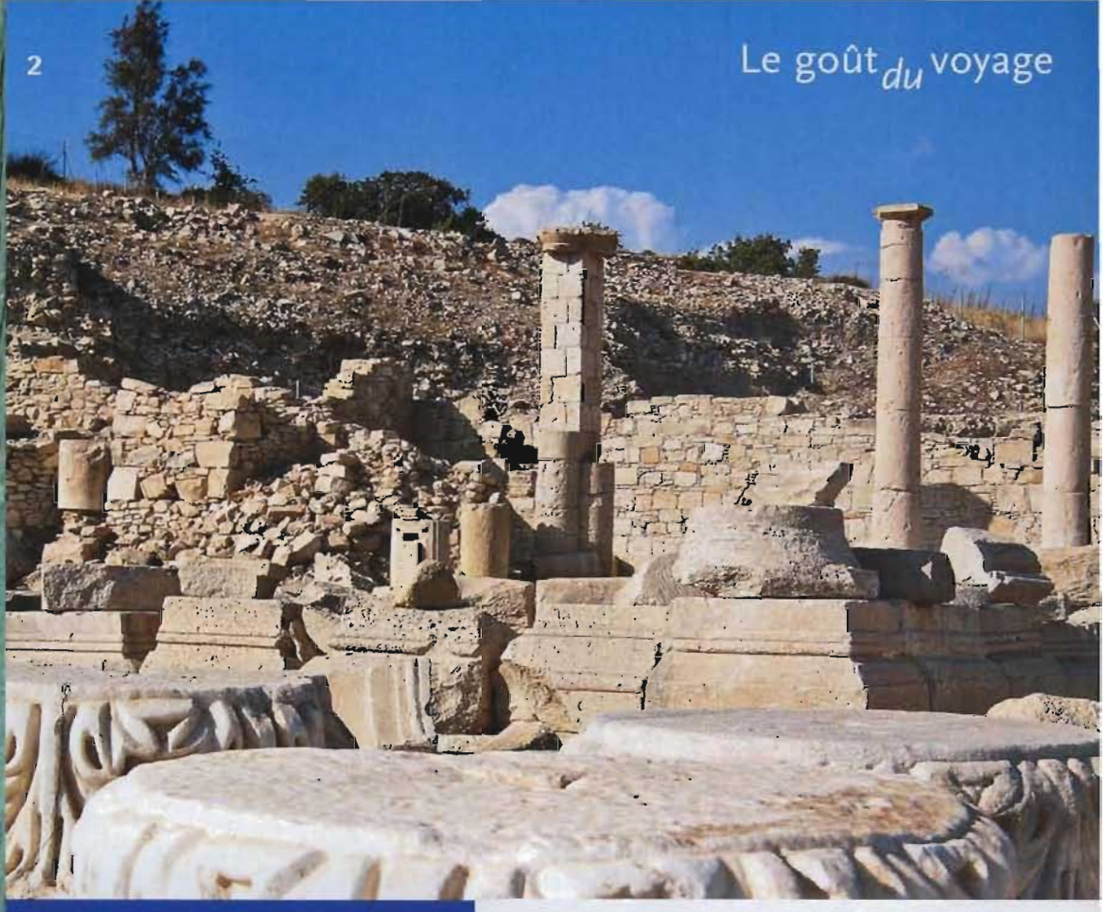
Le pays de cocagne

Entre Occident et Orient, méditerranéenne par nature, Chypre a façonné des plages pour bronzer et construit des monastères pour élever l'âme. Dans ses terres intérieures aux airs d'éden, elle a aussi cultivé un jardin enchanté.

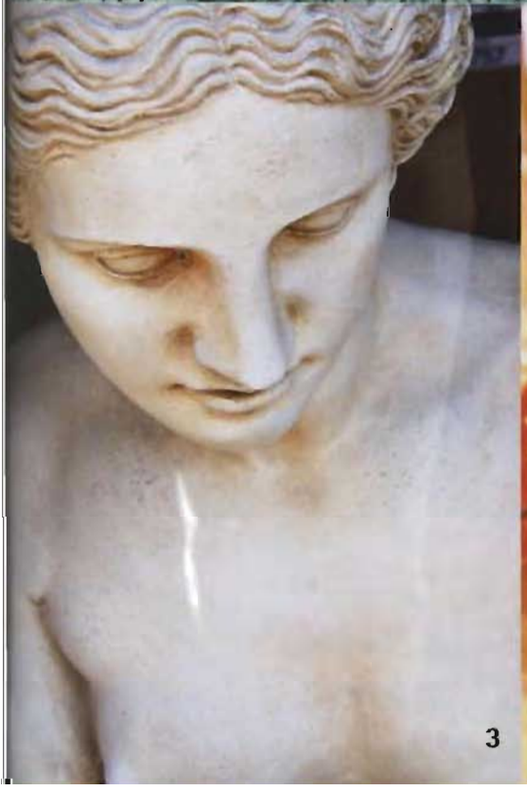
Texte **Renaud Richebé.**
Photos **Bernard Grilly.**

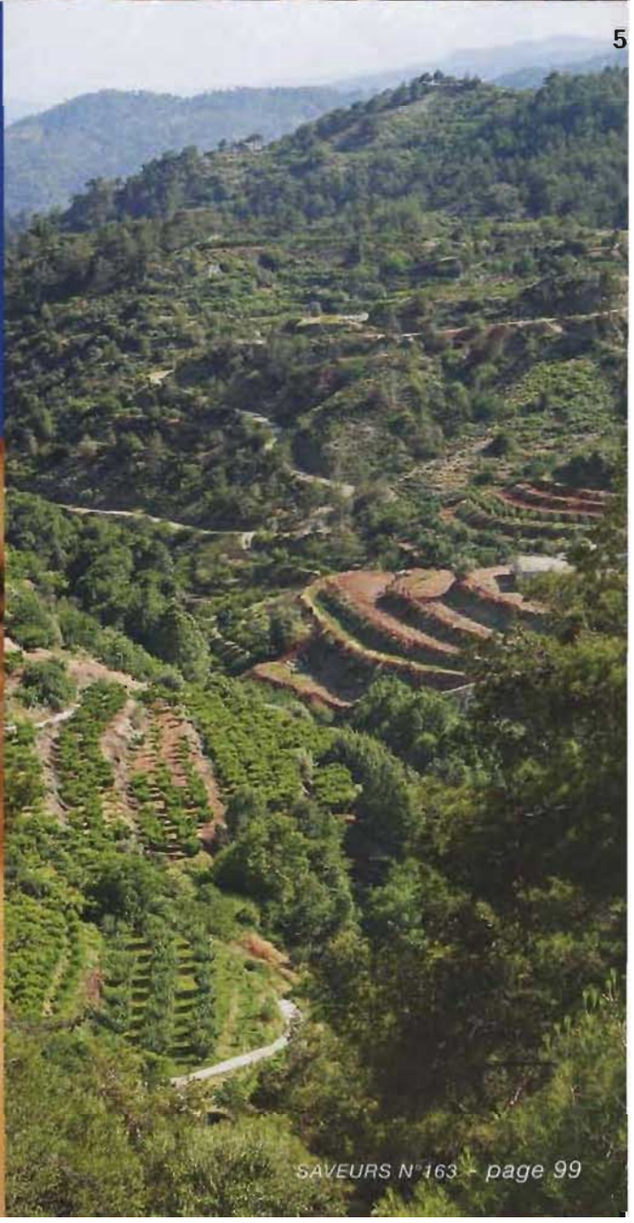


Côté carte postale, la côte avec sa mer bleu, limpide, ses criques protégées et ses plages de sable blanc.



1. Détail d'une porte dans le village de Pano Lefkara. Ici, loin du tumulte des cités balnéaires, les murs blancs des maisons renvoient une lumière éblouissante. **2.** Pays d'histoire, Chypre est la mémoire de civilisations. On se replonge dans ce passé sur le site d'Amathous où l'on peut voir les vestiges d'un temple dédié à Adonis. **3.** Aphrodite, déesse de l'amour, aurait vu le jour à Chypre. **4.** Elixir déjà apprécié des Grecs, le vin chypriote remporte toujours les suffrages auprès des habitants de l'île comme des touristes. **5.** La route, étroite et escarpée, monte à flanc de montagne vers Plastres.





Aphrodite, déesse de l'amour, des plaisirs et de la beauté, est née à Chypre. Ce qui explique sûrement le pouvoir d'attraction que l'île opère sur ses visiteurs. Côtes découpées ou plages de sable posées sur une mer émeraude : la carte postale occulte pourtant le vrai charme chypriote. Dans les terres, des campagnes vallonnées, des montagnes arborées, des reliefs arides et des plaines fertiles s'épanouissent pour divertir les sens. Chypre n'est pas juste une histoire de vacances littorales : elle a une histoire, elle est une civilisation. Lesquelles pourraient avoir été fondées sur les plaisirs du palais…

Connaissez-vous Vakhis? Ni empereur, ni guerrier, ni chef religieux, Vakhis faisait la pluie et le beau temps dans les cuisines de Chypre il y a dix-sept siècles. Parmi les plans de développement liés à l'adhésion à l'Union européenne, un projet porte le nom de ce Vatel local. Projet qui, depuis 2006, a permis de relancer la richesse culinaire du pays et de ressusciter des masures anciennes pour en faire ici une taverne, là des chambres d'hôtes, à bonne distance du rivage et de ses grands hôtels.

À Lofou, village aux maisons basses en pierres sèches, Kostas a été traité de fou lorsqu'il a entamé la reconstruction d'une ruine. « Pierre après pierre, sans utiliser le béton, j'ai redonné vie à ces murs. De fermier, me voilà restaurateur. » Grâce à lui, Lofou revit. Et sans projet Vakhis, ni *bamiès*, ni *koupès*, ni *sheftalia* sur la table, échantillons d'un mezzé d'une infinie diversité. Car la cuisine chypriote est la synthèse idéale du bassin méditerranéen – son grand dénominateur commun – ayant emprunté le meilleur de la Grèce, de l'Italie, de la Syrie, du Liban, de l'Égypte et de la Turquie. Un paradis fertile, pays de cocagne, où poussent légumes et fruits de l'hémisphère Nord comme des pays tropicaux. Cerisiers, pommiers, amandiers, pistachiers, orangers, bananiers, tout s'épanouit. Les légumes foisonnent, avec pour certains des noms étranges : *okras*, *kolokasse*, *poulès*. Le caroubier aussi est là, qui fut l'or noir de l'île au XVI^e^ siècle. La pomme de terre se récolte deux fois par an dans la région de Kokinokaria, un village rouge comme la terre. Et le raisin bien sûr, pour en tirer du vin depuis au moins quatre mille ans avec ces cépages mavro, xynisteri, maratheftiko, muscat, grenache, carignan, etc. De ce vin que les Grecs de l'Antiquité trouvaient déjà particulier, il ne reste que des souvenirs. Car les vins s'élèvent, gagnent en finesse et rivalisentavec le monde extérieur. Mais le Chypriote aime son vin, le boit, le partage avec les 2,5 millions de touristes annuels et en laisse bien peu pour l'export. Trente-sept producteurs officiels ne font pas un marché mondial. Propriétaire du domaine Ayia Mavri, dans le village de Kilani, Madame Yiannoula connaît la valeur de son vin, dont son Mosxatos, qui reçoit des pluies de médailles en France et ailleurs.

Tout pousse donc ici. Alors quelle infinie diversité anime les fourneaux familiaux, quelles innombrables traditions gastronomiques et quelle perpétuelle inventivité investissent les cuisines, de la sombre gargote à l'adresse ultratendance! On se lasse de certaines cuisines, jamais des saveurs chypriotes.

Pour comprendre la Chypre du goût, direction les montagnes de Troodos, où les routes tortueuses entaillent les forêts de conifères. Le Chypriote n'étant pas végétalien, il mange de la viande. De la volaille – mais pas de ■■■

MAHALEBI

Le dessert typique

Préparation : 10 mn. Cuisson : 10 mn.
Pour 4 personnes :

■ 4 verres d'eau ■ 4 c. à soupe de Maïzena ■ 2 c. à soupe d'eau de rose ■ Brisures de pistaches ■ Sirop de rose (à défaut, de grenadine)

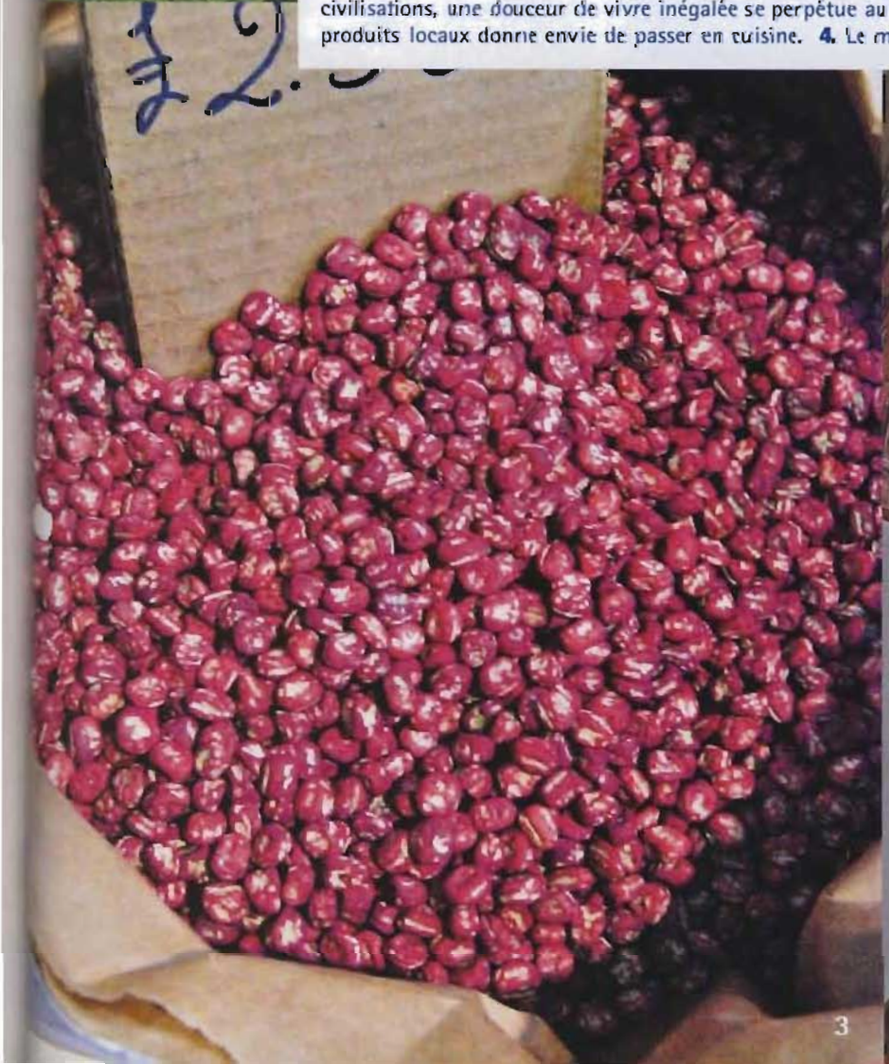
■ Dans une casserole, mélangez la Maïzena et l'eau froide. Faites chauffer à feux doux et laissez cuire pendant 10 mn sans cesser de remuer.
■ Laissez reposer 1 mn, ajoutez l'eau de rose et mélangez doucement. Versez dans des ramequins individuels. Réservez au froid.
■ Juste avant de servir, démoulez dans une assiette. Nappez de sirop de rose pour colorer et sucrer. Décorez de brisures de pistaches. Dégustez frais.

Nota bene : contrairement à la recette libanaise, celle-ci ne comporte pas de lait.

La cuisine chypriote, synthèse idéale du bassin méditerranéen.

MAHALEBI
(VOIR RECETTE CI-CONTRE)

1. La terre, ici, est extrêmement fertile. Des légumes de toutes sortes, au nom bien étrange pour certains, poussent sans vergogne. Conservés dans de jolis bocaux, on s'en régale tout au long de l'année. **2.** Lit de plusieurs civilisations, une douceur de vivre inégalée se perpétue au fil des siècles. **3.** Sur les marchés, la profusion des produits locaux donne envie de passer en cuisine. **4.** Le monastère de Kykkos, à l'iconostase exceptionnelle.



BAMIÈS
(VOIR RECETTE CI-CONTRE)

1. Chypre offre à voir au visiteur curieux un patrimoine inestimable, à l'instar de l'ancienne ville romaine de Paphos. **2.** Les monastères et les églises sont nombreux. Beaucoup abritent de petites merveilles de l'art byzantin, comme cette icône de la Vierge. **3.** Les particularités de la campagne chypriote ne doivent pas faire oublier les plaisirs de la côte. Un séjour au Four Seasons, à Limassol, permet notamment de déguster une cuisine haut de gamme. **4.** Huile d'olive, miel, amandes... la richesse de la terre se retrouve sur le marché de Limassol.

canard – et surtout de l'agneau, de la chèvre et du porc. Dans le village d'Agros, la charcuterie Kafkalia propose la puissante *tsamarella*, une viande de chèvre séchée parfumée à l'origan. Et l'inévitable *lountza*, une longe de porc macérée vingt jours dans le sel et le vin, puis fumée dans une enveloppe de coriandre et servie avec une tranche de *hallouni* grillé, le fameux fromage de brebis. Ou encore la *loukanita*, une saucisse aux herbes. Tout est fumé dans l'arrière-boutique par les jeunes sœurs Georgia et Nikis.

Comme toujours en Orient, on apprécie le sucré. Et l'emblématique *palusé* se déguste avec un verre de muscat. C'est une pâte de raisin agrémentée de farine et d'eau de rose, enrobant une gangue d'amandes enfilées sur une ficelle, que l'on fait sécher au soleil. À Agros encore, on en trouve chez Niki Agathokleous, où les fruits se confisent et se « confiturisent ». Membre du Slow Food, elle en fait un commerce certes international, mais toujours artisanal. Une brigade de 15 femmes lave, épluche, coupe, prépare les fruits et quelques légumes aussi. Pas moins de 50 variétés en bocal. « Je fais des essais avec tout, même avec du poivre, mais je n'ai pas aimé le résultat! On me demande du fruit confit de régime, alors j'en fais. On me réclame du bio? J'en fais aussi. »

À Agros toujours, la rose se décline à l'envi : eau, sirop, liqueur, confiture, essence, crème de beauté… En pleine saison – la rose se fête le deuxième week-end de mai –, il s'en ramasse des cargaisons impressionnantes. Chris Tsolakis exploite 21 hectares de roses : chaque jour en l'espace de quatre heures, ses trois cueilleurs coupent 30 000 fleurs, à l'aube pour préserver leur essence.

Reprendre la route pour monter plus au cœur des montagnes de Troodos. Le cyprès côtoie l'olivier, la garrigue succède aux forêts de pins, le maquis alterne avec les champs cultivés. De grandes forêts aux mille essences ondulent au gré des reliefs. Les routes deviennent pistes. Ici, la vallée aux cèdres. Là, une chapelle, un monastère, il en existe tant qu'ils valent à eux seuls un voyage. Dont la merveille de Kykkos, aux coursives surchargées de peintures, avec sa Vierge au visage caché, car celui qui le verrait deviendrait aveugle… Toute la mesure de l'art byzantin, mais jusqu'à 3 000 visiteurs par jour en pleine saison !

S'éloigner vers d'autres ermitages, sans oublier de s'attabler dans l'une de ces tavernes où les plats défilent. Celle de Mesostrato, à Kakopetria, sert 21 plats dans un mezzé 100% chypriote. Car Chypre n'est pas la Grèce comme on le suppose souvent. Le *tsatziki* s'appelle *talaturi*, le *dolma* est un *yamista*, et la moussaka est bien plus parfumée, à la pomme de terre, aux courgettes, aux aubergines, à la béchamel au *halloumi*, avec plus qu'un soupçon de cannelle et d'herbes aromatiques, et peu de viande. Très peu de friture et moins de graisse que sur le continent, plus de grillades, bien plus de parfums et d'épices, sauge, mélisse, muscade…

Dans un café d'Omodos, des hommes jouent aux cartes, une serveuse traîne sa lassitude dans la torpeur du midi. Sous les arcades du monastère de la Sainte-Croix, une femme souriante fait dans la dentelle. Les murs blancs renvoient une lumière crue, il flotte des parfums d'herbes et de fleurs. La Chypre rurale s'éveille à nos sens. Se caler sur le rythme… « *Kopiaste!* »* Assis à une terrasse, vous regardez l'île s'épanouir. Vous demandez un café au serveur… grec le café, jamais turc! ❖

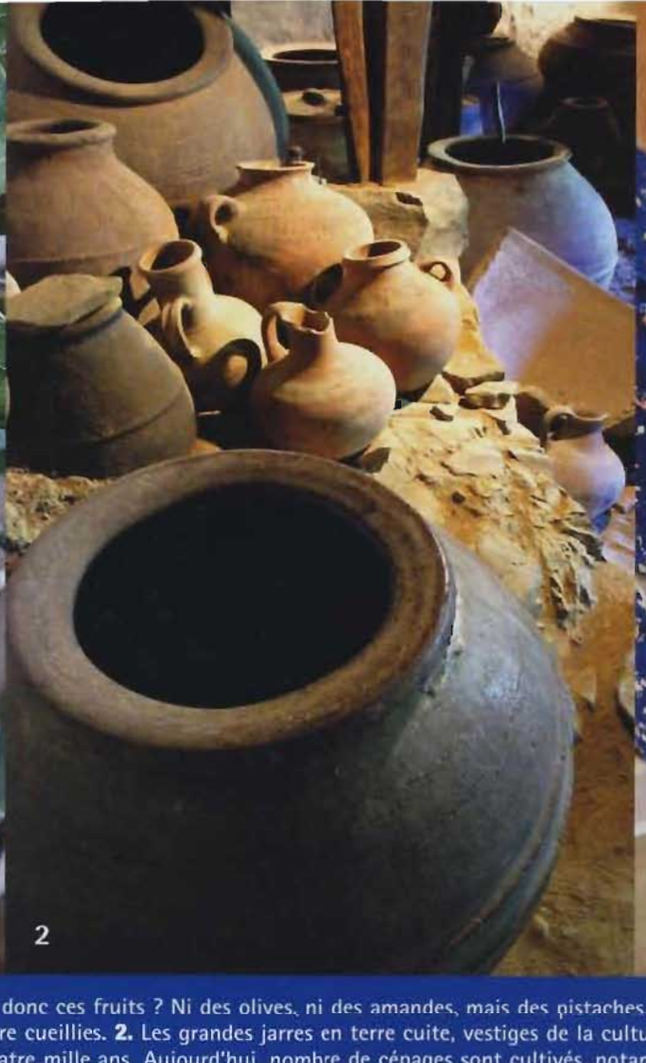
BAMIÈS
Fraîcheur assurée

Préparation : 10 mn. Cuisson : 10 mn.
Pour 4 personnes :

■ 250 g de cornes grecques (gombos) égouttées ■ 1 poivron vert ■ 2 tomates fraîches ■ 1 oignon ■ 1 gousse d'ail ■ Huile d'olive ■ Vinaigre de vin ■ Origan ■ Sel, poivre ■ 1 feuille de laurier ■ 1 poignée de pignons

■ Dans une casserole, mélangez les cornes grecques (rincez-les si elles sont en boîte), le poivron coupé en morceaux, l'oignon émincé, les tomates pelées et coupées en morceaux, l'ail grossièrement haché, les épices.
■ Faites cuire 10 à 15 mn à feu moyen. Ajoutez les pignons, un filet d'huile d'olive et 1 c. à soupe de vinaigre.
■ Laissez refroidir à température ambiante avant de servir accompagné d'une pita.

Riche de ses fruits et légumes, Chypre offre une infinie richesse de plats.



1. Devinette : quel sont donc ces fruits ? Ni des olives, ni des amandes, mais des pistaches, qui devront encore mûrir un peu avant d'être cueillies. **2.** Les grandes jarres en terre cuite, vestiges de la culture de la vigne qui débuta il y a plus de quatre mille ans. Aujourd'hui, nombre de cépages sont cultivés, notamment le mavro en rouge et le xynisteri en blanc **3.** Lekkara, un village réputé dans le monde entier pour ses broderies, les lefkaritika.

BAR RÔTI AUX HERBES FRAÎCHES, FRICASSÉE D'ARTICHAUTS

Raffiné

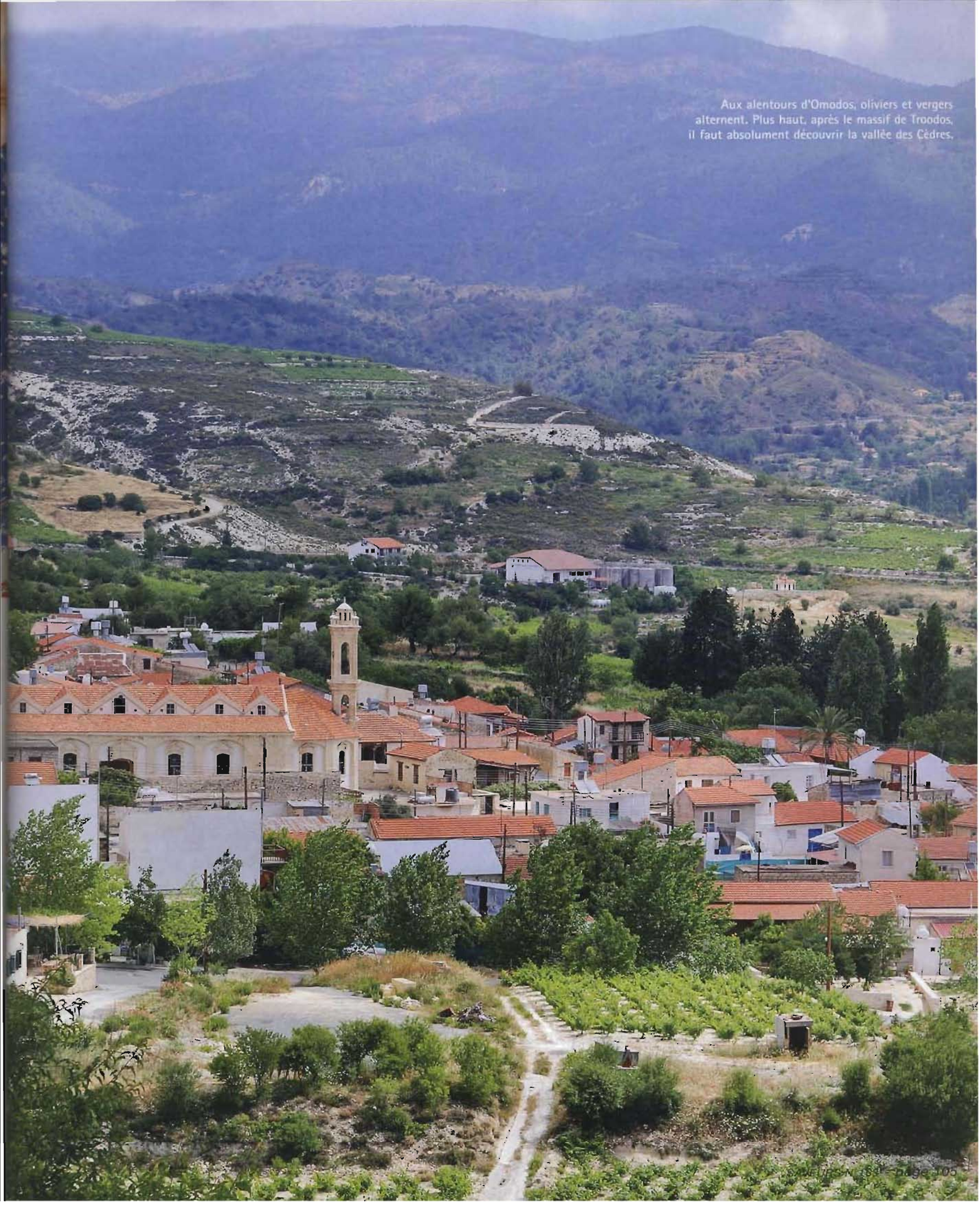
Préparation : 20 mn. Cuisson : 25 mn. Pour 6 personnes :

■ 6 filets de bar de 160 g chacun ■ 12 pièces de petits artichauts poivrade ■ 1 citron ■ 1/2 botte de basilic ■ 3 brins de thym ■ Romarin ■ 1 feuille de laurier ■ 10 olives noires dénoyautées ■ 1/4 l de bouillon de volaille ■ Huile d'olive ■ Piment d'Espelette ■ Sel, poivre

■ **Pour le pesto d'herbes :** 1 poivron vert ■ 120 g de feuilles de basilic ■ 50 g de feuilles de persil plat ■ 50 g de pignons de pin ■ 150 g d'huile d'olive

■ **Pour le pesto d'herbes.** Faites noircir le poivron à four chaud. Laissez tiédir, puis retirez la peau et les pépins et mixez la chair dans un bol avec l'huile d'olive, le basilic, le persil et les pignons.
■ Dans une casserole, chauffez 2 c. à soupe d'huile, ajoutez les cœurs d'artichauts avec leurs plus jeunes feuilles, la moitié du bouillon, le jus du citron, le thym et le laurier. Portez à ébullition et cuisez les artichauts al dente.
■ Préchauffez le four à 200°C. Sur la plaque recouverte de papier sulfurisé, placez les pavés de bar parsemés de romarin et de thym, sel, poivre et piment d'Espelette. Arrosez de 2 c. à soupe d'huile d'olive. Recouvrez d'une feuille de papier sulfurisé, puis d'une seconde plaque de cuisson. Enfournez pour 6 mn environ.
■ Mettez les artichauts coupés en 4 dans une poêle à feu vif avec 1 c. d'huile d'olive. Incorporez les olives et un peu de fond de volaille.
■ Posez dans chaque assiette des quarts d'artichauts, puis le filet de bar, puis un dernier quart d'artichaut.
■ **Accompagnez d'un palette blanc.**

Merci à Andreas Mavromatis pour sa recette.



Aux alentours d'Omodos, oliviers et vergers alternent. Plus haut, après le massif de Troodos, il faut absolument découvrir la vallée des Cèdres.

Chypre

Terre d'histoire et terre d'accueil.

Le légendaire monastère de Kykkos, qui abrite une multitude de trésors.

Des chambres d'hôtes de qualité et une table généreuse chez Stavros Zenonos.

Vraie spécialité fromagère de l'île, le halloumi peut être mangé frais, grillé ou frit.

PRATIQUE **Se renseigner** Office du tourisme à Paris, 15, rue de la Paix, 75002 Paris. Tél. : 01.42.61.42.49. www.tourisme-chypre.fr. **Indicatif** Depuis la France : 00.357. **Monnaie** Chypre est à l'euro depuis le 1er janvier 2008. **Se loger** L'idéal est de combiner littoral et campagne. Donatello propose 7 jours à l'hôtel Intercontinental Aphrodite Hills 5*, proche du rocher d'Aphrodite. Immense piscine, centre de remise en forme... À partir de 1 678 €/pers. avec petit déjeuner, vol A/R, taxes et transferts inclus. Tél. : 0826.10.2005 (0,15 €/mn), www.donatello.fr. Pour prolonger le séjour (voir adresses ci-dessous), vous pouvez demander un vol retour pour le jour de votre choix. **Se déplacer** Location de voiture pour 4 jours, 160 €, via Donatello. Attention : conduite à l'anglaise !

LES HÔTELS

CHAMBRES D'HÔTES PORFYRIOS

à Choirokoitia (env. 25 km de Limassol).
Tél. : 25.36.66.22. www.filokypros.com
Autour d'une piscine, une série de bâtiments en pierre couverts de végétation odorante, 6 beaux appartements (avec cuisine, terrasse ou balcon), dont un loft installé dans l'ancien chais. Une adresse de charme, à 15 mn de la mer, loin des flux touristiques. 90 € la nuit.

HÔTEL SÉMIRAMIS

55, Spyrou Kyprianou, Platres. Tél. : 25.42.27.77.
www.semiramishotelcyprus.com
La récente rénovation a préservé tout le charme de cette belle demeure années 20. Déco sobre et agréable, tommettes blanches et noires au sol, parquet dans les chambres, terrasse sur la pinède. De 50 à 70 € la nuit pour 2 pers., petit déjeuner inclus.

FOREST PARK HOTEL

à Platres. Tél. : 25.42.17.51.
www.forestparkhotel.com.cy
Au cœur des montagnes de Troodos, un palace 4 étoiles, le plus réputé de l'île hors littoral, chargé d'histoire et lieu de visite du gotha mondial, du roi Farouk à l'écrivain Daphné du Maurier. Déco des années 20 jusqu'aux 50 au charme suranné, agréables jardins, belles piscines intérieure et extérieure, tennis... Dès 126,50 € pour 2 pers. (+15,40 € pour 2 petits déjeuners).

CHAMBRES D'HÔTES YIANNI

15, Linou, Omodos. Tél. : 25.42.21.00.
www.omodosvillagecottage.com
Stavros Zenonos a surfé sur la vague du projet Vakhis pour créer ces belles chambres d'hôtes (68 à 100 €/j) et un restaurant à l'avenant. Plats de 8,50 à 12 €, mezzé env. 17 €.

VOIR

- MONASTÈRE DE KYKKOS, le plus important de l'île. Il date des XVIIIe et XIXe siècles. Somptueux musée : belles étoffes, icônes rares, objets d'argent ou de bois ciselés... Une mosaïque du Ve siècle volée à Chypre et rachetée aux enchères à New York ! Dans l'église, iconostase, la fameuse vierge voilée.
- ÉGLISE BYZANTINE SAINT-NICOLAS (près de Kakopetria), inscrite au Patrimoine de l'Unesco. Somptueuses fresques du XIe au XVIe siècle.
- LE SITE ANTIQUE DE PAFOS, dont les mosaïques sont parmi les plus importantes et plus belles au monde.
- LE MUSÉE DU VIN À ERIMI, avec sa cave de dégustation, animé par Pambos Papadopoulos qui « ne parle français que dans la cave, parce que c'est la langue du vin ! ». Incontournable, le Kommanderia, seule AOC que l'on retrouve sur la table royale d'Angleterre dès le XIVe siècle. On dénombre 100 cépages, dont 17 pour le vin. 5 cépages ont plus de 4 000 ans. La relance de la production viticole remonte à 25 ans. À goûter, le ktima keo, très tannique (cabernet-sauvignon + lefkada) ou le Domaine Hadjiantonos (cabernet + shiraz). Aujourd'hui, les assemblages sont plus fréquents, mais la tendance reste au mono et au bi-cépage.

LES TABLES

TAVERNE LOFOU

Lofou, 4716 Limassol. Tél. : 25.47.02.02. www.lofou-agrovino.com

Dans sa taverne, créée dans le cadre du projet Vakhis, il propose une belle diversité des saveurs de l'île, avec des produits dont certains issus de l'exploitation familiale. **Mezzé : 22 plats à partir de 17,70 € ; moussaka 10 €. Chambres d'hôtes : de 85 à 97 €.**

TAVERNE MESOSTRATO

34 Paléa Kakopetria St, 2810 Kakopetria.

Tél. : 22.92.31.61 ou 22.92.47.00. www.linos-inn.com.cy

Sur une ruelle bordée de maisons anciennes, une table aux saveurs campagnardes d'une grande variété: petits appétits s'abstenir ! **Mezzé : 21 plats à 14 €.**

THE VILLAGE TAVERN

à Pano Platres. Tél. : 25.42.27.77.

Une agréable adresse tenue par Agis Jacovides, où l'on déguste le *halloumi* grillé, accompagné de lountza, de l'afailia (viande de porc grillée et coriandre, 8,50 €), du tavas (bœuf, pommes de terre et oignons au four, 8,50 €), etc., arrosés d'un Othello rouge. **Mezzé : 12 €, menu complet : 30 €.**

LOIZOS KOUMBARIS FISH TAVERN

à Zygi. Tél. : 24.33.24.50.

Restaurant très populaire, sur la plage (25 km à l'est de Limassol), avec de phénoménaux mezzés de poissons et crustacés : daurade, crabes, gambas, sardines, moules... **À partir de 10 €.**

MAVROMMATIS

Hôtel Four Seasons, Ag. Tychonas, Limassol. Tél. : 25 85 8000. www.fourseasons.com.cy

Andreas Mavrommatis est le plus connu des chefs chypriotes. Si son exil culinaire à Paris est un succès, il a gardé ses attaches avec son île natale *via* ce restaurant où le chef Kyriacos Panaiodou sacre les produits locaux en adoptant la « French way », sur fond d'assiette signée Georges Moustaki. Mezzé très parfumé, langoustines en khadaïf sur pâtes à la truffe et aux morilles façon risotto, bar de ligne aux artichauts et tomates rôties... **Carte : de 50 à 65 €, menu dégustation 70 €.**

À Paris : Mavrommatis, 5, rue du Marché-des-Patriarches, 75005 Paris. Tél. : 01.43.31.17.17. Les Délices d'Aphrodite, 4, rue de Candolle, 75005 Paris. Tél. : 01.43.31.40.39. www.mavrommatis.fr.

À RAMENER

• DOMAINE VITICOLE AYIA MAVRI, à Kilani. Ce village au nord de Limassol est parmi les principaux du vignoble chypriote. Et Mme Yiannoula, propriétaire de ce domaine, l'une des chefs de file de ces vignerons qui ont opté pour la qualité. 50 000 bouteilles/an. Muscat 6 €, mosxatos 20,50 €. Tél. : 25.37.07.77/25.47.02.25.

• FRUITS CONFITS NIKIS, à Agros. Niki Agathokleous perpétue depuis 20 ans la chaîne des traditions : exploiter une nature généreuse, transformer les fruits, les manger à la cuillère – le principe dit du « spoon sweets » ! –, aider les indigents du village... et ne mettre en cuisine que des femmes. Tél. : 25.52.14.00.

• ROSES DE CHRIS TSOLAKIS, 12, Anapayseos Agros. La rose sous toutes ses formes, y compris en bougies et en produits de beauté certifiés bio. Huile essentielle, 8,54 € (5 ml). Eau de rose, 2,56 € (50 cl). Tél. : 25.52.18.93. www.rose-tsolakis.com

• CHARCUTERIE KAFKALIA, à Agros. Elle possède son fumoir et propose d'excellentes préparations à la viande de chèvre, d'agneau, de porc... Tél. : 25.52.14.26.

• CHÈVRERIE, à Choirokoitia. 250 chèvres traites à la main par Lulla et Ephtimios pour produire, avec des méthodes ancestrales, 150 kg de *halloumi* par semaine (env. 8,50 €/kg).

Toutes les adresses futées pour savourer Paris

BULLETIN A RETOURNER A : PETIT FUTE
44, rue des Boulangers - 75005 Paris - Tél. 01 45 35 46 45

❒ **Oui**, je souhaite recevoir le guide Petit Futé Paris Saveurs du monde **au prix de 10 €** (frais de port inclus)

❒ **Oui**, je souhaite recevoir le guide Petit Futé Paris resto **au prix de 8 €** (frais de port inclus)

❒ **Oui**, je souhaite recevoir le guide Petit Futé Paris gourmand **au prix de 8 €** (frais de port inclus)

❒ Je joins mon règlement par chèque bancaire ou postal à l'ordre du Petit Futé

❒ Je préfère régler par carte bancaire :

CB n° |_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|

Expire fin : |_|_|/|_|_|

Clé : (3 derniers chiffres figurant au dos de la carte) |_|_|_|

Date et signatures obligatoires :

Mes coordonnées : ❒ Mme ❒ Mle ❒ M.

Nom .....

Prénom .....

Adresse .....

Code postal ..... Ville .....

Tél. .....

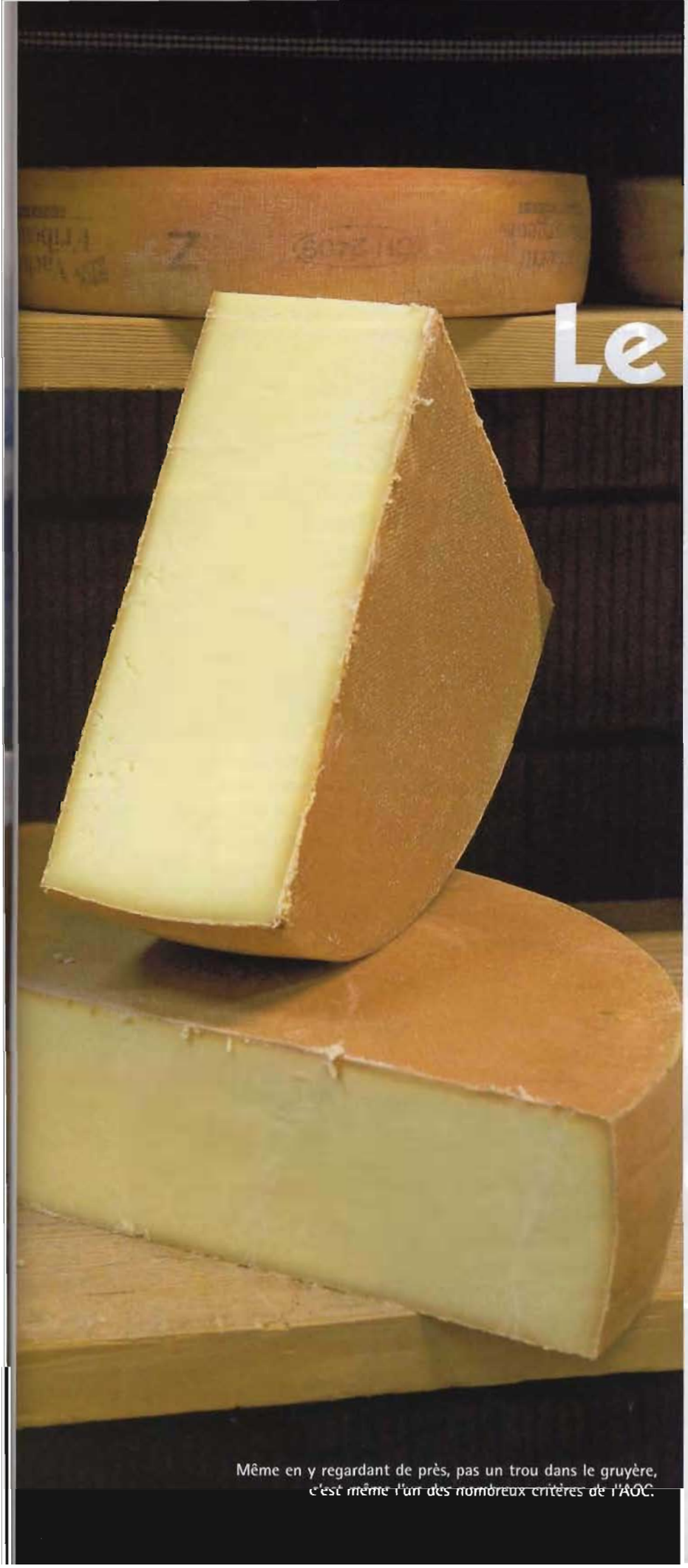
E-mail .....

Offre réservée France métropolitaine, dans la limite des stocks disponibles.

Vous pouvez également commander en ligne sur www.petitfute.fr

Pour produire le renommé gruyère d'alpage,
les vaches broutent en montagne pendant près de six mois.

Le lait de la région de Gruyères permet aussi de fabriquer une délicieuse double crème dont la saveur fait saliver bien des gourmands.



Même en y regardant de près, pas un trou dans le gruyère, c'est même l'un des nombreux critères de l'AOC.

GRUYÈRE
Le grand Suisse

Méfiez-vous des imitations ! Le seul, le vrai et l'unique, qui mérite l'AOC et toute votre attention, ne contient pas de trous et ne vient que de Suisse.

Texte **Emmanuelle Jary.** Photos **Charlotte Lascève.** Recettes et stylisme **Delphine de Montalier.**

Avec humour, Bertold Bretch s'interrogeait : « Que reste-t-il des trous lorsque le fromage a disparu ? » En chemin pour la Suisse, une autre question nous taraudait : pourquoi le gruyère a-t-il des trous ? Sur place, le problème fut vite réglé. Le gruyère suisse n'en a pas. Il est d'ailleurs inutile d'accoler l'adjectif suisse à celui de gruyère car il s'agit en effet d'un pléonasme. Le gruyère est forcément helvète. Bien sûr, on trouve dans certaines régions des fromages portant le nom de gruyère mais cette appellation est quelque peu usurpée. Ce que nous autres, Français, appelons à tort, gruyère, est en fait de l'emmental qui a bel et bien des trous, mais c'est une autre histoire. En Suisse, les trous dans le gruyère sont même considérés comme un défaut. Pour avoir droit à l'AOC (obtenue en 2001), le fromage doit être parfaitement plein.

Le gruyère est élaboré dans une zone d'appellation bien délimitée située non loin de la ville du même nom, Gruyères (avec un s !). Cette ...

1

région, appelée Préalpes, est un décor de dessin animé. Souvenez-vous d'Heidi, la petite fille espiègle qui buvait le lait à même le pis des vaches et courait dans des pâturages tellement verts que c'en était irréel. Et bien, c'est dans cette Suisse-là, bien préservée, que cela se passe. Comme pour tout autre produit de terroir dépendant des conditions climatiques, géographiques et humaines, la diversité des arômes et des saveurs est primordiale. « Chaque fromagerie développe un fromage avec une identité gustative spécifique et nous cherchons à garder cette diversité au sein même de l'appellation », précise Jean-François Bielmann, responsable du secteur marketing et promotion du gruyère.

Tout un fromage…

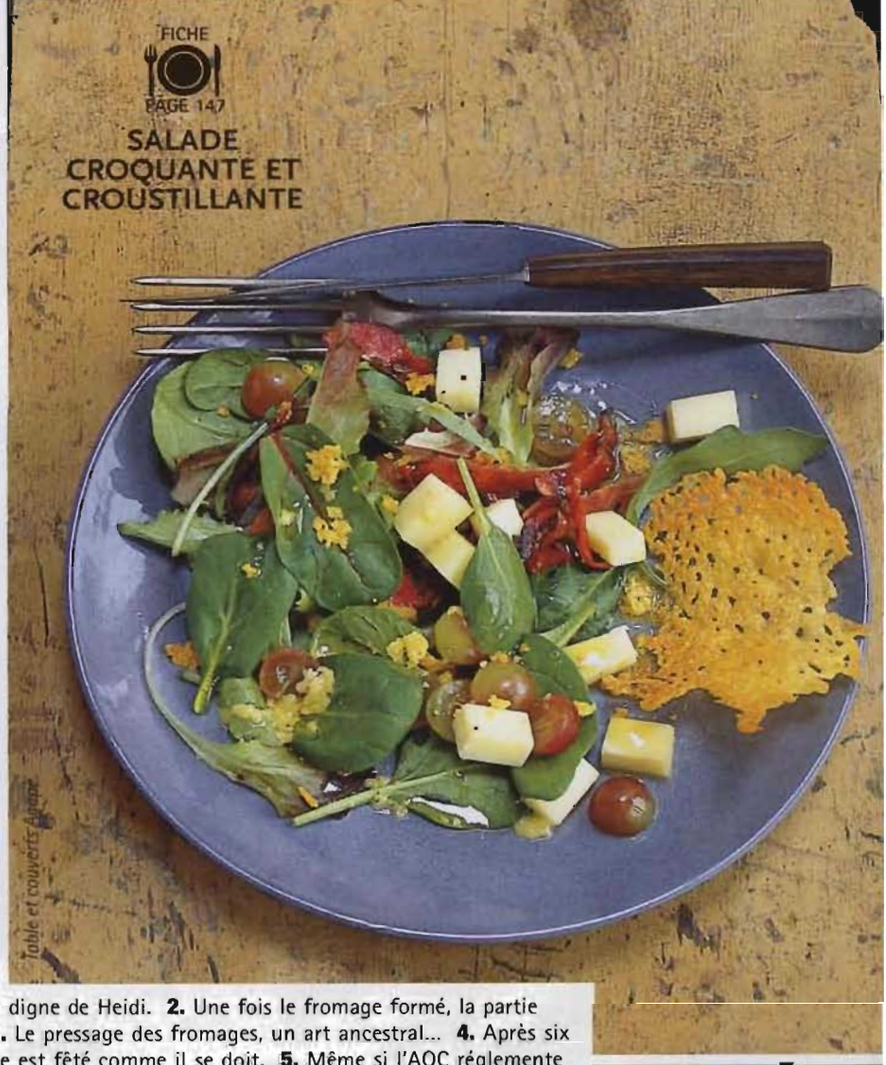
Au-delà de la diversité, il existe un cahier des charges qui assure une qualité constante. Les fromages doivent être fabriqués exclusivement avec du lait cru provenant de vaches nourries d'herbe en été et de foin en hiver. Son aire géographique s'étend sur les cantons de Fribourg, de Vaud, de Neuchâtel, du Jura, ainsi que sur quelques districts et communes du canton de Berne. Le gruyère doit être affiné sur des planches d'épicéa brutes pendant au minimum cinq mois, mais la plupart des éleveurs choisissent de le commercialiser à partir de huit mois, il est alors dit "classique". À partir de dix mois d'affinage et jusqu'à seize mois, c'est un gruyère "réserve". L'AOC distingue également le gruyère bio qui, comme nous le confie Jean-François Bielmann, est essentiellement destiné à l'export, notamment sur le marché allemand car « à Gruyères, on n'achète pas de bio, ce serait presque une honte. Personne

FICHE PAGE 147
UNE BONNE PETITE FONDUE

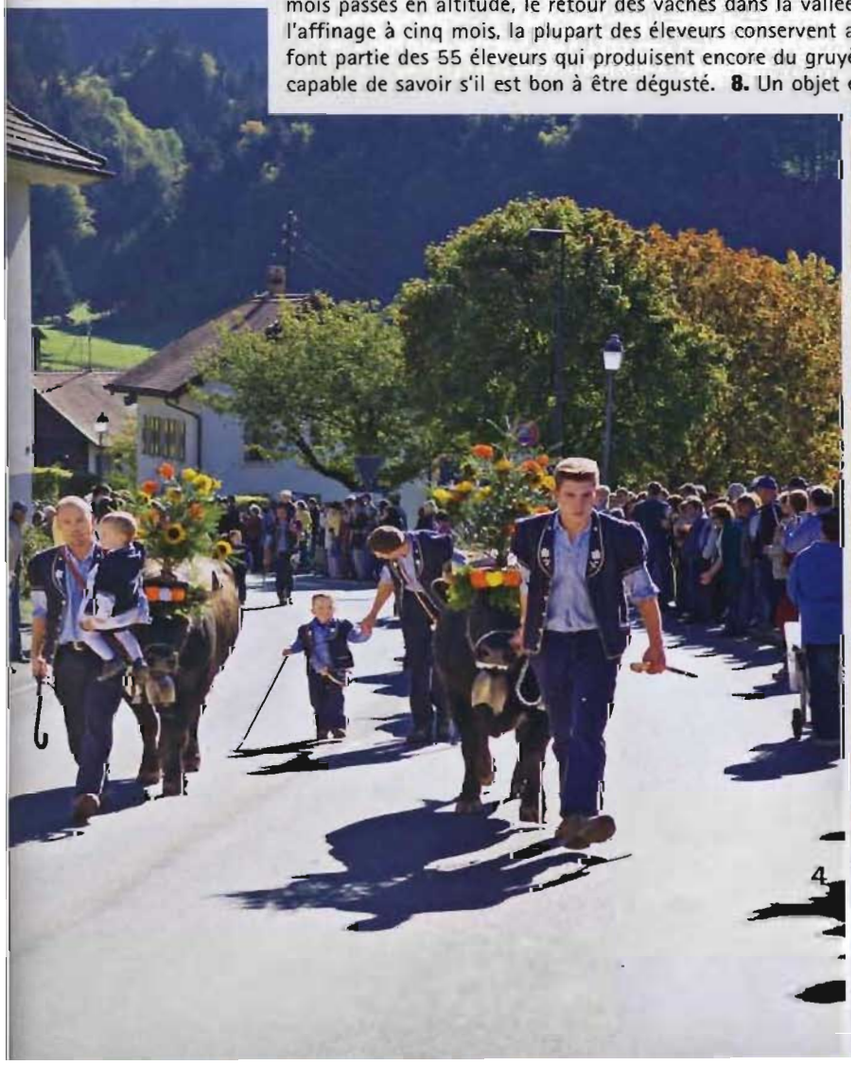
Table et planche à découper Agapé

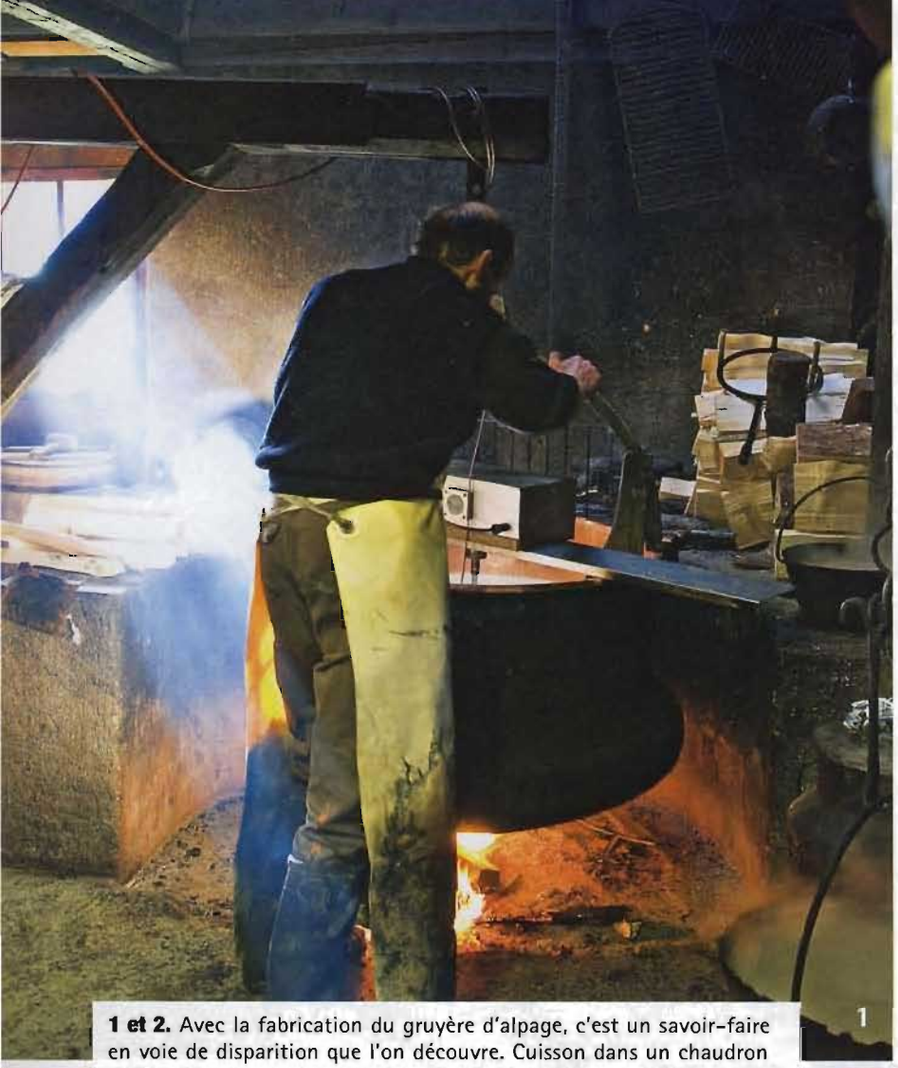
Quelques petites choses à savoir…

- Les gruyères d'été sont plus parfumés que ceux élaborés en hiver. Ceci est bien évidemment dû à l'alimentation des vaches.
- Attention il existe de nombreuses contrefaçons. Pour reconnaître un gruyère suisse, référez-vous à l'étiquette qui doit porter la mention AOC. Celle-ci indique également s'il s'agit d'un gruyère d'alpage, réserve, bio…



1. Depuis la ville de Gruyères, on peut admirer un paysage digne de Heidi. **2.** Une fois le fromage formé, la partie liquide restante, le petit lait, est utilisée à d'autres fins. **3.** Le pressage des fromages, un art ancestral... **4.** Après six mois passés en altitude, le retour des vaches dans la vallée est fêté comme il se doit. **5.** Même si l'AOC réglemente l'affinage à cinq mois, la plupart des éleveurs conservent au moins huit mois leurs fromages en cave. **6.** Les Murith font partie des 55 éleveurs qui produisent encore du gruyère d'alpage. **7.** Au son du fromage, le maître affineur est capable de savoir s'il est bon à être dégusté. **8.** Un objet en bois travaillé qui rappelle que nous sommes en Suisse.





1 et 2. Avec la fabrication du gruyère d'alpage, c'est un savoir-faire en voie de disparition que l'on découvre. Cuisson dans un chaudron au feu de bois, cercles en bois, affinage de huit mois... tous les ingrédients sont réunis pour déguster un produit d'excellence.

n'en veut parce les gens connaissent la qualité du gruyère quel qu'il soit ». Enfin, le gruyère d'alpage est le nec plus ultra, pour sa saveur et parce qu'il tend à préserver un mode de vie et des savoir-faire qui paraissent aujourd'hui exotiques tant ils sont devenus rares. Autre méthode de fabrication, autre monde, autre fromage.

Prenons de la hauteur

Par un beau matin d'automne, nous montons en alpage à la rencontre de Jacques Murith, un homme silencieux, calme, aux gestes lents mais précis, qui passe tous ses étés là-haut dans la montagne. Depuis cinq générations, sa famille produit du gruyère d'alpage. Depuis des décennies, ce producteur est content de monter en alpage début mai et content de le quitter mi-octobre. C'est que le travail est dur (10 heures quotidiennes, sept jours sur sept) mais la montagne est belle. Jacques Murith possède trois chalets à 1 050 m, 1 200 m, 1 500 m. L'homme et ses vaches suivent la nature. Ils montent progressivement suivant l'apparition de l'herbe puis redescendent pour profiter de la deuxième herbe. Dans son petit chalet en bois, Jacques Murith se lève tous les jours à 5 h du matin pour produire un fromage d'une finesse, d'une élégance, qui laisse sans voix mais pas sans appétit. Cuit dans un chaudron au feu de bois, le lait parfumé de toutes les senteurs des fleurs de montagne, donne après huit mois d'affinage, une pépite dans la bouche. Le gruyère d'alpage ne représente qu'une infime part de la production : 500 tonnes contre 29000 en tout pour l'AOC gruyère. Ils sont encore cinquante-cinq producteurs d'alpage, mais la relève s'avère difficile. Il faut accepter de vivre dans une grande solitude pendant des mois pour produire un fromage assez peu valorisé en terme de prix.

Le jour de la désalpe, hommes et troupeaux quittent les alpages. C'est alors l'occasion de faire la fête. Des lanceurs de drapeaux ainsi que des joueurs de cor animent les rues des villages en attendant l'arrivée des vaches et de leurs éleveurs. Les animaux, parés de belle cloche et d'une toque fleurie, défilent fièrement dans les rues de Charmey. « Je le vois à leur allure, à leur démarche qu'elles sont fières », nous dit Jacques Murith. A-t-il vu que nous l'étions également d'avoir partagé ces instants désormais rares avec lui ?

TARTE AU GRUYÈRE ET AU MIEL

Préparation : 10 mn + 30 mn de réfrigération.
Cuisson : 40 mn. Pour 6 personnes :

■ 1 rouleau de pâte brisée ■ 3 œufs battus ■ 300 g de gruyère suisse râpé ■ 40 cl de crème fraîche entière ■ 2 c. à soupe de miel ■ 25 de pignons de pin grillés ■ Beurre, sel, poivre du moulin

Ustensile : 1 moule à manqué de 18 cm de diamètre

■ Préchauffez le four à 180°C.
■ Étalez la pâte sur un plan de travail propre et sec. Piquez-la à la fourchette, enroulez-la sur votre rouleau et déroulez-la dans le moule beurré (à l'envers pour que les trous soient contre le fond du moule). Glissez 30 mn au réfrigérateur. Déposez une feuille de papier sulfurisé sur la pâte et versez des poids de cuisson. Faites pré-cuire à blanc pendant 10 mn.
■ Pendant ce temps, dans un saladier, mélangez les œufs avec la crème fraîche, le gruyère râpé, 1 c. à soupe de miel et les pignons, salez légèrement et poivrez.
■ Sortez la pâte précuite du four. Montez la température à 190°C.
■ Versez la préparation sur le fond de tarte.
■ Faites cuire pendant 30 mn (n'hésitez pas à couvrir la tarte en cours de cuisson avec un papier d'aluminium pour éviter qu'elle ne brûle).
■ Attendez qu'elle refroidisse un peu avant de la démouler.
■ Au moment de servir, arrosez d'un filet de miel et saupoudrez de quelques pignons.
■ Dégustez avec un crémant-de-loire.

Table et moule à tarte Agapé.

Entre Narbonne et Carcassonne, un vignoble, longtemps mal-aimé, qui prouve que tout peut évoluer.

CORBIÈRES La métamorphose

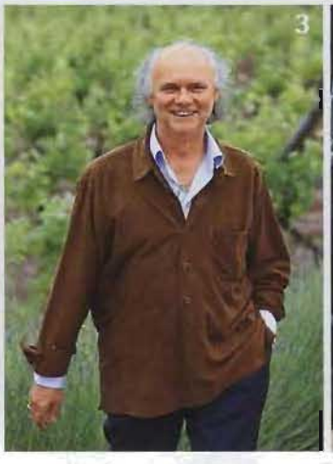
Ce vin avait mauvaise réputation. Depuis peu, une nouvelle génération fait jaillir de ce terroir languedocien des rouges dignes des grands...

Texte **Claudine Abitbol**. Photos **David Japy**.

« Le gros rouge qui tache », une expression peu enviable pour qualifier ce vin de couleur sombre que l'on imagine rude en bouche, que peu de gens situent sur une carte. Rien d'étonnant pour ces vins de corbières, trop longtemps commercialisés en vrac par des négociants peu scrupuleux qui écoulaient leurs flots anonymes pour presque rien. Voilà comment ces vins très "Sud de France" sont devenus de simples "vins de table". C'était sans compter avec l'atavisme tenace et fier des vignerons du cru. Un Nicolas Mirouze (Château Beauregard Mirouze), huitième génération, un Thierry Tastu (Château des Fontenelles), cinquième génération, et des caves coopératives exemplaires : Camplong, Cascastel, Embres & Castelmaure, Gruissan. Et puis, en 1989, le Château de Lastours remporte la médaille d'Or du Wine Challenge, à Londres. Un corbières rouge élu meilleur vin du monde ! Preuve qu'il en a sous le pied ce terroir, à condition qu'il s'en donne les moyens. La prise de conscience s'accélère au tournant du XXIe siècle avec la crise du vin. Faire de la qualité pour conjurer le sort et cultiver l'émulation avec le Concours des Corbières. Une génération de trentenaires rompt aujourd'hui avec les pratiques douteuses des aînés : arrachage des vieux carignans, manque de maturité des raisins, vins sur-boisés, etc. « Il faut gommer l'aspect rustique des rouges, dit Pierre Bories (Château Les Ollieux), et muscler la vente en bouteille. » Fini le vrac ! Offensive à l'export, soit 25% de ventes vers l'Allemagne, les Pays-Bas et le Royaume-Uni (des habitués du tourisme languedocien) et outils « marketing » renforcés au Château Vieux Moulin, où Alexandre They pousse le « tout qualitatif » jusqu'à redessiner ses étiquettes. Un signal fort accompagne ce renouveau. La constitution en début d'année d'un syndicat unique pour l'AOC. Une envie fédératrice dans ce pays occitan longtemps déchiré par des querelles intestines et l'œnotourisme en cheval de bataille. « L'avenir passe par là, confie Jean-Pierre Thène, son directeur. Il faudrait que les estivants des stations balnéaires de Narbonne-Plage à Leucate s'aventurent dans notre arrière-pays et achètent des vins à la propriété. » N'était-il pas temps de s'unir ? D'autant que l'Inao a reconnu depuis 1985 cette appellation logée en pays cathare, au royaume des abbayes, Fontfroide, Lagrasse, et des châteaux en ruine, Quéribus, Peyrepertuse, un quadrilatère entre Carcassonne, Narbonne, Perpignan et Quillan de 13 000 ha. Sans tapage, ce vignoble se rachète une conduite et ne fait plus « pisser la vigne ». Mieux, elle sort des millésimes d'exception en 1998, 2000, ■■■

Caractère et élégance, deux mots qui désignent aujourd'hui les vins de Corbières.

1. Avec ses cousins, Christophe Souriès mène un travail de professionnel au Domaine de Combe Grande. **2.** Au Château Prieuré, Anne Lauvige promeut un vin généreux. **3.** Au Château de Fontenelles, Thierry Tastu respecte les codes des corbières tout en les transgressant. **4.** La cave de Nicolas Mirouze est creusée dans le massif de Fontfroide.



Les Corbières, la plus grande appellation du Languedoc, quatrième de France.

2001, 2005 et 2007 (superbe). Ici, on ne nie pas la mauvaise réputation mais on montre aussi les efforts accomplis. Pour s'en convaincre, rendez-vous chez l'un des chefs étoilés du cru, Gilles Goujon à L'Auberge du Vieux Puits (deux macarons). À table, le charme des cuvées opère. Des bouteilles parmi les meilleurs rapports qualité-prix de France (entre 5 et 20 €, départ propriété). Du caractère et de l'élégance, un savoir-faire évident qui a su dépasser l'extrême complexité d'un terroir totalement farfelu. Coincés entre les Pyrénées et le Massif Central, les schistes, calcaires, grès, marnes, mènent les vignerons par le bout du nez. Les zones abruptes les font enrager. À la manière des arrondissements, dix « terroirs » ont été délimités (Durban, Lézigan, Lagrasse…) dont Boutenac (2000 ha), élevé au rang d'appellation (corbières-boutenac depuis le millésime 2005). À cette complexité s'ajoute une liste de vingt cépages qu'il faut combiner : mourvèdre, syrah, grenache, cinsault, grenache blanc, maccabeu, vermentino, marsanne, roussanne etc., sans compter la mêlée autour du carignan. Résultat, des vins à la typicité tourmentée sur une rose des vents qui balaient cette aire (Cers, Tramontane, Espan, marin…) où coule l'Orbieu. Quant aux couleurs locales, c'est la portion congrue. Des blancs parfumés et des rosés ravissants qui vivotent parmi les 95% de rouges. Quand on revient des Corbières, la plus grande appellation du Languedoc, la quatrième de France, on a envie de dire aux esprits méfiants : goûtez d'abord ! ❖

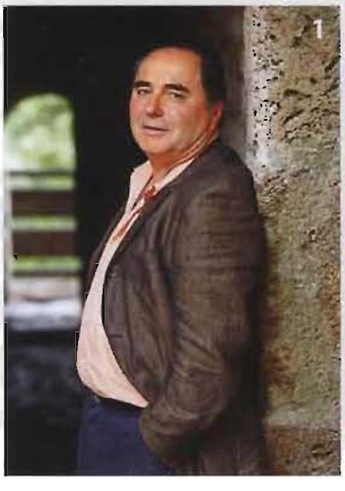
ALEXANDRE THEY

L'étiquette signe sa réussite

« Dans ma tête, je me suis toujours senti vigneron. » Quand son grand-père disparaît, tout se précipite. Licence de droit en poche, Alexandre They reprend, à 25 ans, le Château Vieux Moulin dont les premières vignes furent plantées en 1791. « Je ne pouvais délaisser ce patrimoine », justifie-t-il. Tant pis pour l'université. Retour à Montbrun-des-Corbières, au nord de l'AOC (sur le terroir de Lézignan). « Les vignes étaient en bon état, bien travaillées, mais il fallait investir dans la cave : du froid, un tapis de macération, des barriques, une unité de mise en bouteille. » Quand il arrive en 1998, tout s'écoule en vrac. Alexandre They vendra tout en bouteille. « Il m'a fallu dix ans pour apprendre ce métier de vigneron, être viticulteur, vinificateur, éleveur en fût, commercial et administrateur. » Encore plus passionné à 35 ans, il déguste chez les amis, fait des salons internationaux et sait ce qu'il veut. Ce fou de rioja, le rouge espagnol, aime les vins charnus alliant fraîcheur et minéralité comme sa cuvée Vox Dei et les autres, Terre d'Éole, Les Ailes, qui évoquent l'ancien moulin sur sa terre. « Le vin est une œuvre d'art. » Doué en graphisme, il crée une étiquette en forme de logo, un moulin stylisé qui rajeunit l'image du corbières. Plein de fougue, Alexandre They regorge de projets : un gîte, des oliviers, du vinaigre, inviter les touristes à élaborer leur cuvée, sortir de grands formats (magnums, etc.). « Le travail n'est jamais terminé, dit-il. Il faut savoir se remettre en question et changer. »

Château Vieux Moulin, 11700 Montbrun-des-Corbières.
Tél. : 04.68.43.29.39. www.vieuxmoulin.net

1. Patrick Rivière perpétue la tradition au Domaine du Pech-Saint-Pierre. **2.** Au Château Les Ollieux, Pierre Bories travaille les vieux carignans. **3.** Venue du Beaujolais, Magali Terrier mise sur l'élégance au Domaine des 2 ânes. **4.** Xavier de Rozières, du Château de Lastours, grâce à qui le changement est intervenu.



DÉGUSTATION

DOMAINE DES DEUX ÂNES

L'Enclos 2005

Venus du Beaujolais avec leurs ânes, Magali et Dominique Terrier achètent, en 2000, 20 ha de vignes menées en bio, entre mer et maquis, sur des coteaux surplombant les étangs de Bages, en bord de Méditerranée. Mourvèdre, carignan, syrah entrent dans cette cuvée de corps et d'esprit, élégante et fraîche, fruitée et poivrée. 11,20 €. Route de Ste-Eugénie. Tél. : 04.68.41.67.79. www.domainedes2anes.com

CHÂTEAU DE LASTOURS

Réserve 2005

Dirigé par Xavier de Rozières, ce vignoble en terrasses de 100 ha au milieu des collines, face à la mer, offre des vins élégants de carignan, syrah et grenache qui trouvent leur plénitude au bout de cinq ans d'élevage, comme cette cuvée soyeuse et concentrée, aux notes racées (cuir, gibier). 17 €. 11490 Portel-des-Corbières. Tél. : 04.68.48.64.74. www.chateaulastours.com

CHÂTEAU VIEUX MOULIN

Vox Dei 2006

Alexandre They réalise sept cuvées (dont trois vins-de-pays) issues de ce domaine de 34 ha, qui accueille plus de dix cépages sur un sol argilo-calcaire. Ce corbières rouge est élaboré traditionnellement (égrappage), puis élevé en fût pendant un an. Un vin noir (cassis, mûre) concentré. Des tanins soyeux et une belle fraîcheur. De la longueur. 7 €. 11700 Montbrun-des-Corbières. www.vieuxmoulin.net

CHÂTEAU LES OLLIEUX

Tradition 2006

À 20 km de Narbonne, adossée aux coteaux sud de la colline de Roquesestière, protégée du vent du nord, les 43 ha de vignes de Pierre Bories s'étendent sur le terroir de Boutenac. Une dominante de vieux carignan sur sable et argilo-calcaire donne à ce vin fruité et floral sur fond de cuir, du volume et des tanins bien mûrs. 5,50 €. 11200 Montseret. Tél. : 04.68.43.35.20. www.chateaulesollieux.com

CHÂTEAU BEAUREGARD MIROUZE

Tradition 2007

Huitième génération de vignerons, Nicolas Mirouze loge ses cuves en béton et son chai dans une cave creusée dans la roche au XIXe siècle, adossée à ce grès friable du massif de Fontfroide. Syrah et grenache entrent dans ce vin au fruité réjouissant et gourmand, aux tanins fondus. Coup de cœur pour ce vin prêt à boire. 6 €. 11200 Bizanet. Tél. : 04.68.45.19.35. www.beauregard-mirouze.com

CHÂTEAU PRIEURÉ BORDE ROUGE

Ange 2005

Près de l'abbaye de Lagrasse, sur des terres riches en oxyde de fer, ce domaine créé par les moines bénédictins comprend 23 ha de vignes rachetées par Jean Carrère. De très vieux carignans bien élevés en fût complètent ce vin généreux et aérien, floral et vanillé, puissant et gastronomique. 15 €. 11200 Lagrasse. Tél. : 05.34.40.59.20. www.borde-rouge.com

DOMAINE DU PECH-SAINT-PIERRE

Le Vin de Mon Père 2005

Séduite par la magnifique cave semi-enterrée, la famille Rivière acquiert ce domaine en 1934, soit 15 ha de vignes sur le terroir de Lagrasse, conduits maintenant par le fils Patrick, qui perpétue une tradition de vins à l'ancienne, équilibrés et fruités, frais et bien structurés comme on les aime. 7 €. 11220 Saint-Pierre des Champs. Tél. : 04.68.43.10.87. pech-saint-pierre@wanadoo.fr

CHÂTEAU DE FONTENELLES

Moural de Salomon 2006

Sur le terroir de l'Alaric, un domaine qui allie modernité et tradition, à l'image de cette cuvée fruitée, structurée et animale. Pré-fermentation à froid, macération en grain entier, fût neuf, sans filtration. 40 ha conduits par Thierry Tastu, héritier de cinq générations. Épatant... 20 €. 11700 Douzens. Tél. : 04.67.58.15.27. www.domainedefontenelles.com

DOMAINE DE COMBE GRANDE

Ramonetage 2006

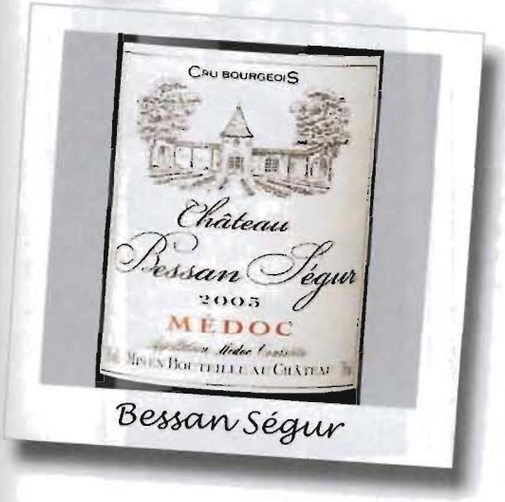
Cousins, les Sournie et les Tibie mènent leur 75 ha en terroir Ribaute, protégé du souffle du Cers par le mont d'Alaric. Le chai à barriques occupe le ramonetage, lieu où vivait le ramonet en charge des chevaux. Vendange en vert du mourvèdre, maturité optimale, rendement pas trop bas (pour des vins prêts à boire) comme ce vin plein de fruits. 6,20 €. 11200 Camplong d'Aude. Tél. : 04.68.43.51.73. famille.tibie@wanadoo.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Parfum de Schistes

Tour de Bigorre

Portlandien



Bessan Ségur

QUEL VIN AVEC QUEL PLAT ? laissez-vous guider...

Choisir un vin pour accompagner un plat n'est pas si simple... Pour ne pas vous tromper, rendez-vous à la Foire aux Vins Carrefour et suivez la sélection baptisée « les yeux fermés ». Ces vins d'un exceptionnel rapport qualité-prix sont assortis de conseils de pros afin de les accorder avec vos menus.

Viandes en sauce et plats exotiques

1. Un languedoc faugères
Parfum de Schistes 2005 - 6,50 €

Un vin de caractère. Une robe grenat profond et un bouquet de fruits rouges intenses, à boire de suite ou à garder quelques années en cave.

Longs apéritifs dînatoires

2. Un médoc cru bourgeois
Château Bessan Ségur 2005 - 6,50 €

Médaille de bronze « Vignerons indépendants 2007 »

Un vin qui s'adapte à tout. Riche en tanins, il escorte à merveille les viandes et vous suivra de l'apéritif au fromage.

Pierrades et viandes rouges grillées ou rôties

3. Un bordeaux
Château Tour de Bigorre 2005 - 4,50 €

Médaille d'or - Paris 2007

Un beau vin souple et charmeur.
Et un excellent rapport qualité-prix pour ce bordeaux à marier avec viandes et fromages.

Poissons, huîtres et apéritif fraîcheur

4. Un bourgogne
Jean-Marc Brocard «Portlandien» 2007 - 5,90 €

Médaille de bronze « Vignerons indépendants 2007 »

Un blanc élégant. De la finesse, du fruité et de jolis arômes qui évoquent le raisin et les fleurs.

CONSEILS POUR SE FAIRE PLAISIR SANS SE TROMPER

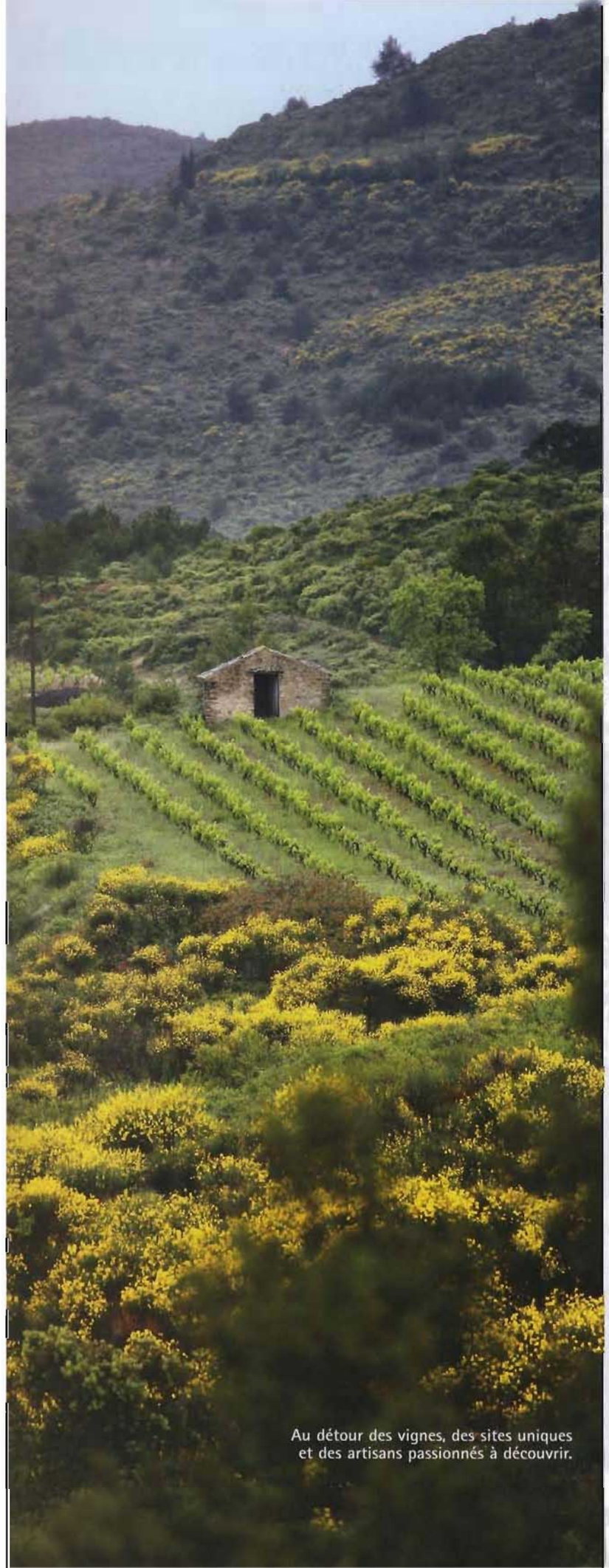
Carrefour

Avec plus de 400 vins sélectionnés par ses experts, Carrefour étoffe son offre durant la Foire aux Vins. Cette année, ils ont aussi pensé à ceux pour qui le choix d'une bouteille est un casse-tête. Estampillés « Les yeux Fermés », ces vins sont d'un rapport qualité-prix exceptionnel et il y en a pour toutes les occasions. Dîner entre amis, barbecue, tête-à-tête amoureux ou repas de fête... laissez-vous aller au plaisir de la découverte !

- Consultez le catalogue La Foire aux Vins Carrefour pour découvrir les vins de la sélection, les bouteilles distinguées lors de concours, les notes, les avis des experts et bien sûr les prix.
- Faites-vous conseiller par des pros. Durant la Foire aux Vins Carrefour, des cavistes sont là pour vous conseiller sur le choix d'un vin en accord avec votre menu... et avec vos goûts.
- Profitez des offres promotionnelles. Idéal pour vous faire plaisir en dépensant moins.
- Rendez-vous sur le site www.carrefour.fr pour y retrouver toutes les infos.

www.qualipige.fr - Photos : DR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Au détour des vignes, des sites uniques et des artisans passionnés à découvrir.

Autour des... CORBIÈRES

Qu'il fait bon vivre au pays du bon vin, des genêts, du miel et des oliviers...

Texte Claudine Abitbol. Photos David Japy.

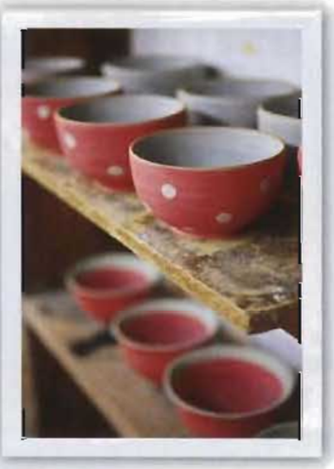
Magnifique Fontfroide

Visite de la roseraie et dégustation des vins de l'abbaye. Fondée en 1093, cistercienne au XII[e] siècle, elle devient une véritable cité monastique dont il faut voir l'église abbatiale, la plus haute de son époque, son cloître aux colonnes de marbre rose...

Abbaye de Fontfroide,
Route départementale 613,
11100 Narbonne.
Tél. : 04.68.45.11.08.
www.fontfroide.com.
Visite jusqu'au 31 octobre de 10 h à 17 h 30.

Les poteries de Myriam

Passé les ruelles pittoresques de Lagrasse, classé parmi les "plus beaux villages de France", on débouche sur la halle en bois du XIV[e] siècle face à la maison à encorbellement. Voici l'atelier de poterie de Myriam Combes. On la surprend à modeler sur son tour, à peindre à main levée ou à



sortir ses créations du four. Bols, coupelles, assiettes, etc. À côté, le ferronnier, le tourneur sur bois, l'artiste peintre, le sculpteur, l'artisan du cuir...

10, place de la Halle,
11220 Lagrasse.
Tél. : 04.68.65.59.91.

La miellerie de Montseret

Yves Fabre, apiculteur, propose une visite commentée sur le miel, une tradition ancestrale et régionale. L'occasion de goûter les miels de Corbières. Le plus rare, le romarin, un miel "primeur",

mais aussi les miels de fleurs, de garrigue, de thym… L'hydromel (liqueur de miel), gratifié d'un prix d'excellence au Concours Général Agricole, le pain d'épice aux écorces d'orange, la gelée royale sont aussi à déguster.

Miellerie des Clauses,
8, Pech de la Guarrigue,
11200 Montseret.
Tél. : 04.68.43.30.17.
www.miellerie-des-clauses.com.
Visite gratuite 7 j./7.

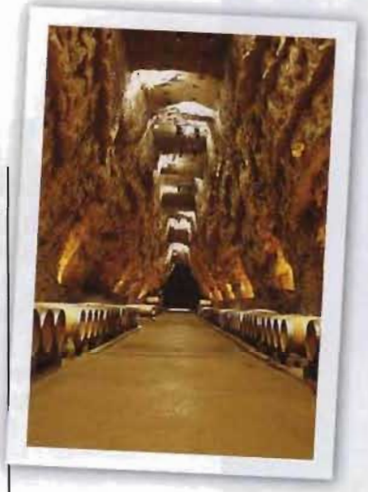
Fleurs passion

Au domaine Serre-Mazard, Jean-Pierre Mazard passionné d'orchidées, propose des "lectures de paysage" (visite et découverte de la garrigue, de ses variétés sauvages d'orchidées). Initiez-vous au cavage avec son chien truffier et goûtez sa cuvée Annie 2003 (15 €) aux arômes de garrigue.

Domaine Serre-Mazard, 11220 Talairan. Tél. : 04.68.44.02.22.

De la toile au vin

À la fois tisserande et viticultrice, Dominique Mestre produit d'excellents vins et un jus de raisin bio, au Domaine de la Rune, à Talairan. Elle pratique aussi une activité ancestrale liée à l'élevage des moutons : le tissage avec ses écheveaux colorés de coton et de lin sur son métier à tisser en bois.



Sa "saquette", un sac à bouteille pour le pique-nique, est un clin d'œil à la tradition du vigneron qui emportait son vin dans un linge humide.

Domaine de la Rune, 11220 Talairan. Tél. : 06.75.69.88.80.

L'escale son et lumière

Le grand spectacle du monde du vin à la cave coopérative de Rocbère, c'est Terra Vinea, une animation à 130 m sous terre pour voir le chai spectaculaire de 1500 barriques, baigné de lumière, et un show projeté sur grand écran pour découvrir de façon ludique le travail de la vigne et du vin et ses traditions. Durée 1h30. Idéal pour petits et grands.

11490 Portel-des-Corbières.
Tél. : 04.68.48.64.90.
www.terra-vinea.com

Les Fruits du vin

C'est une gamme de produits du terroir proposée par le Domaine du Soleil Couchant. Pour marier le vin à la cuisine, Béatrice de Robiano élabore des produits d'épicerie fine. Confiture de vin (Sauvine), vinaigre de vin, huiles de pépin de raisin, sels épicés, moutardes, etc.

11200 Saint-André-de-Roquelongue.
Tél. : 04.68.45.50.55.
www.fruitsduvin.com

OÙ DORMIR ET MANGER

Demeure de Roquelongue

Tout en pierre de taille, la demeure abrite des chambres luxueuses. Passionnée de décoration, la maîtresse des lieux, Thérèse, réserve à chacun l'accueil heureux d'une cousine éloignée.

53, av. de Narbonne, 11200 Saint-André de Roquelongue. Tél. : 04.68.45.63.57. www.demeure-de-roquelongue.com. Chambres de 90 à 130 €, petit déjeuner compris.

Domaine de Saint-Jean

Presque en face de l'abbaye de Fontfroide, quatre chambres d'hôtes du meilleur goût, entourées de vignes. Martine et Didier Delbourg vous feront déguster leurs confitures maison et le vin du domaine.

Martine et Didier Delbourg, 11200 Bizanet.
Tél. : 04.68.45.17.31.
www.domaine-de-saint-jean.com Chambres de 55 à 70 €, petit déjeuner compris.

Méli-Mélo

On peut manger et repartir avec l'assiette, la nappe et le lustre. Sonia a ouvert un dépôt-vente, puis, au beau milieu, un restaurant où elle concocte une cuisine de bistrot-gastro agréable.

6, rue du Lion-d'Or, 11100 Narbonne. Tél. : 04.68.65.89.76. Compter 25 €, sans le vin.

L'Auberge du Vieux Puits

Gilles Goujon propose une cuisine créative, savoureuse et généreuse dans une ambiance occitane. On vient aussi pour la carte des vins, incroyable. Deux plats fétiches : le filet de rouget barbet et l'œuf Carrus aux truffes.

5, av. Saint-Victor, 11360 Fontjoncouse.
Tél. : 04.68.44.07.37.
www.aubergeduvieuxpuits.fr.
Menus : de 98 à 118 €.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

DÉCOUVREZ LES EXCLUSIVITÉS SAVEURS

OFFRE SPÉCIALE LECTEURS

Le vignoble POITEVIN, c'est 39 hectares de vignes AOC Médoc avec un terroir dominé par des croupes graveleuses. Un terroir d'exception passe par le respect de l'environnement en appliquant la lutte raisonnée. Toutes nos installations tiennent compte de la préservation de la nature.

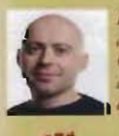
CHATEAU POITEVIN
MILLESIME 2005 - MEDOC
recommandés par la rédaction

6 bouteilles CHATEAU POITEVIN 2005

59 €

livraison au domicile offerte

MEDAILLE DE BRONZE AU COUCOURS DE BORDEAUX 2007
MEDAILLE DE BRONZE AU CONCOURS DE MACON 2008



Depuis René POITEVIN qui acquiert le vignoble dans les années 50, c'est une propriété qui se transmet de père en fils. C'est aujourd'hui Guillaume et Natacha son épouse qui élaborent leur vin avec autant de passion et de détermination qui les animent….

TESTÉ PAR LA RÉDACTION

Notre avis : Belle couleur soutenue. Nez subtil où se mêlent un boisé fin et élégant, avec des notes de fruits mûrs. Belle structure en bouche avec une trame de tanins puissante. En fin de bouche, on retrouve des notes de vanille et de pain grillé, apportées par l'élevage en barriques.

Pour commander un N° vert gratuit :
0800 800 231

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Dans la limite des stocks disponibles

Copenhague en 3 jours

La capitale danoise est un petit concentré des charmes de la Scandinavie, la convivialité en plus...

Par Renaud Richebé.

Baignée par des bras de mer qui se faufilent entre ses quartiers, la capitale danoise est douce à vivre. On s'y promène avec nonchalance entre canaux et bassins, jardins calmes et ruelles piétonnes bordées d'innombrables boutiques. On s'extasie devant de grandes constructions du XVIIe et lève le nez sur une multitude de bâtiments XIXe. On s'étonne de voir au bout d'un quai, côtoyant des hangars ordinaires, un opéra design, un théâtre tendance ou un immeuble diamant. D'anciens entrepôts deviennent hôtel, musée ou logements. Mariant sans complexe histoire et avant-garde, la ville bouge, sans folie ni précipitation. Elle innove. Jusque dans ses cuisines. Ferran Adrià, le grand chef espagnol, aurait dit que l'Espagne était la nouvelle France de la gastronomie, et le Danemark la nouvelle Espagne! On le croit volontiers. ❖

S'Y RENDRE

EN AVION Vols sur SAS : www.flysas.fr.

S'INFORMER Pas d'office du tourisme en France. Consulter www.visitdenmark.com avec des idées week-ends à thèmes et www.visitcopenhagen.dk. Météo : www.dmi.dk.

Pour se déplacer et visiter 60 lieux dans le Grand Copenhague : CPHCard, 24 ou 72 h, 199 ou 429 DKK. Indicatif tél. : 00 45 + n°.

Change : 1 DKK = 1,4 €.

OÙ LOGER ?

NYHAVN 71

Nyhavn 71. Tél. : 33.43.62.00. www.71nyhavnhotel.dk

Au bout du vieux port, une belle bâtisse ancienne, des chambres très cosy (demandez-en une à l'angle, avec vue sur le bras de mer). À partir de 1 550 DDK.

FIRST HOTEL SANKT PETRI

Krystalgade 22. Tél. : 33.45.91.00. www.hotelsktpetri.com

Dans un immense ancien grand magasin (Daells Varehus), c'est l'adresse tendance du moment, membre des Design Hotels. La décoration privilégie les tons gris, noir et blanc, avec des touches rouges ou bleues, parquet en bois blond et salle de bains spacieuse. Plusieurs chambres ont un balcon ou une terrasse. Restaurant Bleu, salon de thé Blanc, bar Rouge... Mais rien de très français dans tout ça! Chambre avec terrasse : à partir 2795 DKK.

FOX

Jarmers Plads 3. Tél. : 33.95.77.55. www.hotelfox.dk

Pour qui aime les adresses très particulières : 21 artistes ont décoré les 60 chambres selon leur inspiration. Ils avaient carte blanche... Le résultat est parfois détonnant. À voir impérativement. Tarifs selon chambre et saison. Forfaits à partir de 566 DKK/jour/pers.

ADMIRAL

Toldbodgade 24-28. Tél. : 33.74.14.14. www.admiralhotel.dk

La transformation de cet immense bâtiment, autrefois entrepôt, est remarquable. Le bois est omniprésent, notamment d'impressionnantes poutraisons d'origine. La déco intérieure est signée Conran. Préférez les chambres avec vue sur l'Opéra et le Théâtre (et évitez de téléphoner en France depuis la chambre !). À partir de 1 660 DKK.

OÙ DÉJEUNER ?

Beaucoup d'adresses pour grignoter, mais il faut s'armer de patience le samedi : la ville est envahie par des hordes avides de shopping.

OFELIA

Sankt Annæ Plads 36.
Tél. : 33.69.39.31.
www.kglteater.dk
Le restaurant du nouveau Kongelige Teater profite d'une vue unique sur le bras de mer au-delà duquel on admire l'Opéra, et d'une cuisine de bonne tenue : saumon mariné, agneau très tendre, soupe au pain à la bière, fricassée de veau. Menu 2 plats 149 DKK, 3 plats 199 DKK. Ouvert tlj, 10 h-23 h 30 (dim. 10h-15h), cuisine ouverte 11 h-14 h et 17 h-21 h 30.

MEYERS DELI

Kongens Nytorv 13. Tél. : 33 25 45 95. www.meyersdeli.dk
Dans le monde de la restauration rapide, il y a les mauvais... et les bons comme Meyers. Snack de qualité, une carte qui change tous les trois mois. Plats

à partir de 70 DKK. Plusieurs adresses, dont celle au sous-sol du "Magasin du Nord " Ouvert 10 h-18 h 30 (19 h 30 vendredi, 16 h 30 samedi). Fermé dim.

ROYAL CAFÉ

Amagertorv 6 (derrière Royal Copenhagen).
Tél. : 51.50.03.02. www.theroyalcafe.dk
On vient ici d'abord pour la déco (inclassable, disent-

ils), aussi fraîche que les jolies préparations, à mi-chemin entre le fameux smørrebrød et le sushi... D'où les « smushis » faisant la part belle au poisson cru et aux mélanges épicés (3 pour 120 DKK). Ouvert tlj.

FÆRGEKRO

Nyhavn 5. Tél. : 33.15.15.88. www.nyhavnsfaergekro.dk
On se méfie toujours des adresses sur les lieux très touristiques, comme ici à Nyhavn. Mais on vient au Færgekro surtout entre 10 h et 17 h pour le buffet de harengs à volonté (14 €). Le soir, copieuse salade et goûteux saumon grillé, 195 DKK. Ouvert tlj.

OÙ DÎNER ?

Les chefs danois se distinguent depuis longtemps en s'inspirant de la France ou de l'Italie tout en exploitant la richesse des produits de leur terroir. 11 macarons et tant d'autres bonnes tables... Il fallait bien choisir !

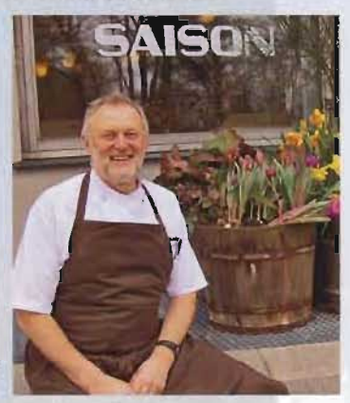
LUNS

Osterfarimaksgade 12. Tél. : 35.26.33.35.
www.restaurantluns.dk.
Poussez la porte de ce restaurant genre bistrot à la française, avec affiches françaises, caisses de bouteilles pêle-mêle, sacrée ambiance et même un plan du métro parisien. Jens, ancien étoilé, explique dans un français presque courant que les Danois viennent ici oublier leur sempiternel

smørrebrød. Le menu fixe (renouvelé chaque semaine) mélange produits danois et recettes françaises. Toujours une recette fine suivie d'un plat terroir, beaucoup de parfums et une belle variété de vins. Cabillaud mariné à la coriandre, pot-au-feu de porc aux échalotes, poivrons et aubergines... Entrée, plat, dessert : env. 250 DKK. Le soir seulement. Fermé de dimanche à mardi.

SAISON

Strandvejen 203, Hellerup (15 mn au nord).
Tél. : 39.62.21.40.
www.saison.dk
« J'essaye d'expliquer dans mes plats pourquoi telle matière a tel goût. » Erwin Lauterbach est le père du renouveau culinaire danois. Fasciné par les légumes – « Le goût, c'est d'abord le légume » –, il organise ses recettes autour d'eux : viande et poisson deviennent des accompagnements. Soupe d'orties et émulsion de petit lait au filet grillé. Trois oignons au loup de mer, émulsion d'herbes. Fenouil et courgettes au filet de bœuf croustillant. Et 10 fromages danois à goûter dans un ordre précis. Le soir, menu dès 425 DKK (midi, 335 DKK). À la carte, env. 500 DKK. Fermé dimanche.



Et aussi...

NOMA

Nordatlantisk Brygge. Tél. : 32.96.32.97.
www.noma.dk
2 macarons et un jeune chef tout dévolu aux produits scandinaves. Fermé dimanche.

CONCEPTS

VINBAR R

Gammel Mont 14. Tél. : 33.14.94.98.
www.restaurationen.dk
À 50 ans, Bo Jakobson réalise son rêve de bar à vin. Une première à Copenhague : « Ni alcool fort, ni bière, ni jus de fruits : rien que du vin et du champagne. » On pioche parmi 400 références, on grignote charcuterie, fromage puis on va... juste à côté, au Restaurationen, dont Bo est le chef, pour une cuisine d'inspiration franco-italo-espagnole. Ouvert du mar. au sam. de 15 h-1 h.

NIMB

Dans les jardins de Tivoli. Bernstorffsgade 5. Tél. : 88.700.000. www.nimb.dk et www.loegismose.dk
L'adresse dont parle tout le Danemark. Le beau pavillon des jardins de Tivoli accueille un petit hôtel de luxe, un restaurant gourmet, une brasserie avec trois cuisines ouvertes, une boutique de produits faisant traiteur, une chocolaterie, un stand de hot-dogs améliorés, sans oublier le nec plus ultra : la laiterie intégrée pour produire fromage et yaourts. À quand les vaches dans Tivoli ? Fermé dim.

Demandez le programme !

VENDREDI

• **Premier aperçu** de la ville avec le bus 29 depuis le Kongelige Teater jusqu'à Versterport.
• **Traversée à pied** des Jardins de Tivoli pour rejoindre la Glyptotek (café et visite).
• **Retour à Tivoli** pour un déjeuner chez Nimb. Rejoignez Nyhavn en suivant les canaux, par Vindebrogade et Børsgade pour les monuments célèbres.
• **Apéro** en fin d'après-midi au VinBar R et taxi pour un dîner au Saison (réservation indispensable).

SAMEDI

• **Shopping** sur Østergade, Nygade et dans les rues adjacentes, depuis Nyhavn jusqu'à l'Hôtel de Ville.
• **Pause déjeuner** au Royal Café.
• **L'après-midi, promenade** maritime (plusieurs itinéraires, www.canaltours.com) pour une vision historique et design de la ville.
• **Dîner** chez Luns (réserver).

DIMANCHE

• **Train** pour le musée Louisiana.
• **Retour** en ville et déjeuner à Ofelia, avant une ultime promenade dans les ruelles (Christianhavn) ou vers le parc Rosenborg et le jardin botanique.

QUE VISITER ?

LOUISIANA

Gl. Strandvej 13, Humlebæk (40 mn en train vers le nord + bus). Tél. : 49.19.07.19. www.louisiana.dk
Cet important musée d'Art contemporain se développe autour d'une demeure ancienne, avec des galeries modernes de plain-pied qui ouvrent sur la mer et avec vue sur la Suède à l'horizon. Collections permanentes : sculptures de Moore, Calder, Dubuffet etc., peintures allant de Picasso aux contemporains danois. D'importantes expos temporaires y sont organisées. Agréable restaurant (cheminée).

TAGE ANDERSEN

Ny Adelgade 12. Tél. : 33.93.09.13.
www.tage-andersen.com
Tage Andersen, 61 ans, est un artiste hors normes dont les d'œuvres mêlent le végétal, le métal et le remarquable. Dans sa boutique de fleurs, on entre comme dans un musée de curiosités : oiseaux exotiques dans de grandes cages, plantes partout, miroirs, objets de toutes sortes. Baroque bizarre, réinterprétation du design classique... La magie opère. Et de songer que Tage aurait dû être pâtissier !

LA GLYPTOTEK

Dantes Plads 7.
Tél. : 33.41.81.41.
www.glyptoteket.dk

Cet étonnant bâtiment néo-classique, érigé pour Carl Jakobsen (le fils du créateur de la brasserie Carlsberg), renferme un musée incroyable. Son jardin d'hiver est un havre de paix, avec ses plantes exotiques et son salon de thé amélioré. On peut admirer une importante collection d'antiquités grecques, romaines ou égyptiennes. Sont également présentées plusieurs œuvres impressionnistes, dont des Gauguin (la première femme du peintre, Mette-Sophie Gad, était danoise). Grande collection de Rodin, le sculpteur ayant été ami de Jakobsen. Pour l'anecdote, la Petite Sirène est un cadeau de Jakobsen à la ville.

QUE RAPPORTER ?

OSTEKÆLDEREN

Gothersgade 41. Tél. : 33.13.64.18.
Cette petite boutique d'alimentation a gardé son charme d'antan. Charcuterie, conserves danoises, harengs bien sûr, fromages de partout et d'ici, dont le réputé samsø (140 DKK/kg), à manger frais, moyen (6 mois d'affinage) ou fort (9 mois). Du vin, mais pas du danois : « Il est trop mauvais ! »

SOSTRENE GREENE

Amagertorv 29.
Dans ce bazar, il y a de tout et de rien, mais surtout beaucoup moins cher qu'ailleurs. Au hasard, mugs, crayons, verres, thé, biscuits, jouets, épices...

GREEN DOOR

Grønnegade 43. Tél. : 33.12.36.36. www.sfb-aps.dk
La famille Bjørner créé des bijoux. Susanne, l'initiatrice, sa fille Bénédicte et son fils Henrik. Style bohème chic sans délire, deux collections par an, noir et pourpre pour l'automne 2008. Or, argent, pierres semi-précieuses, cristal... Simple et beau.

ILLUM

Amagertorv 10. Tél. : 33.14.19.41.
www.royalshopping.com
Ces grands magasins sont installés dans un très bel immeuble de la fin du XIXe siècle, avec une annexe (Illum Bolighus) où s'exposent les arts de la table, avec bien sûr la signature de grands designers danois Georg Jensen, Arena, Ditte Fischer...

DOSSIER SPÉCIAL

SUR LE CHEMIN DES GRANDS VINS

Région par région et dégustations à l'appui, zoom sur de très bons crus méconnus qui, en marge de ceux dont la réputation n'est plus à faire, réservent d'excellentes surprises.

Dossier réalisé par **Claudine Abitbol.**

Bourgogne • Languedoc-Roussilllon • Alsace • Loire • Rhône • Bordeaux • Provence • Champagne

Photos V. Guedes. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Les terroirs ont toute leur importance : calcaire pour les blancs, argileux pour les rouges.

D. Jopy

Des vins plaisirs…

Des vins mythiques symbolisent l'excellence, tandis que de jolies appellations procurent un plaisir insoupçonné.

La Bourgogne impressionne et questionne, que l'on soit grand amateur ou néophyte. Quand on est en Bourgogne, on passe d'une parcelle à une autre sans savoir que celle-ci est classée grand cru ou 1er cru, tandis que l'autre produit un simple vin d'appellation villages. Un chemin de terre les sépare, parfois un cep de vigne ! La difficulté du vignoble bourguignon, c'est qu'il se présente sous forme d'une immense mosaïque de "climats" (de crus) composés de milliers de parcelles, souvent des petites surfaces, dont la plus célèbre est la romanée-conti (0,8 ha), un rouge légendaire. Ne parlons même pas des 8 hectares de montrachet, le plus grand blanc du monde partagé par 18 propriétaires, certains n'ayant qu'une "ouvrée", surface qu'un ouvrier agricole pouvait travailler en une journée, soit l'équivalent d'une barrique ! Cette grande diversité est aussi la carte maîtresse de la Bourgogne, un vignoble où les cépages sont d'une simplicité enfantine : du pinot noir pour les rouges, du chardonnay pour les blancs, sous un climat continental approprié. « La vigne, les pieds au frais, la tête au soleil », dit-on ici. Des vins dignes des grandes tables, d'ailleurs les chefs étoilés ne s'y trompent pas. Ils ont élu domicile au cœur du vignoble. À Saulieu, la table du regretté Bernard Loiseau, Jacques Lameloise à Chagny, Jean-Michel Lorrain à Joigny, Marc Meneau à Vézelay et Georges Blanc à Vonnas…

Pour expliquer cette réussite, il suffit de regarder la géologie du lieu. Malgré la diversité des parcelles, on repère vite une unité géologique argilo-calcaire de type jurassique (150 millions d'années) posé sur un socle plus ancien. Les rouges apprécient cette marne à dominante argileuse (vins élégants, puissants, aux tanins soyeux). Les blancs, au contraire, préfèrent la facette calcaire du terroir, recherchant la finesse et l'aromatique du cru (comme à Chablis, le vignoble le plus septentrional de la Bourgogne). « Les très grands vins sont toujours situés sur la mi-pente », précisent Claude et Lydia Bourguignon, spécialistes des sols. « Car la pente évacue le surplus d'eau », conclut Lydia. À force de goûter, les anciens ont su trouver le secret de ce vignoble révélé par les moines : la côte de Beaune, un terroir de grands blancs (puligny-montrachet, meursault, corton-charlemagne…), tandis que les grands rouges ont une prédilection pour la côte-de-nuits (gevrey-chambertin, vosne-romanée, vougeot)… C. A.

Le sol, la terre et les champs, *de Claude et Lydia Bourguignon, aux éditions du Sang de la terre, juin 2008.*

La Bourgogne des cépages

La Bourgogne n'est pas si manichéenne qu'on le croit. Des rouges de pinot noir, des blancs de chardonnay en majorité, mais d'autres cépages aussi : le sauvignon blanc et le gris entrent dans l'élaboration du saint-bris près d'Auxerre. Le tressot et le césar sont utilisés pour le bourgogne et le bourgogne grand ordinaire; le sacy et le melon de Bourgogne pour le bourgogne grand ordinaire blanc dans l'Yonne. L'aligoté est un cépage blanc très ancien, ses raisins sont plus nombreux que sur la grappe du chardonnay et son rendement est plus important. Le vin qu'il produit ne porte pas le nom du village où il est cultivé (excepté à Bouzeron), il entre aussi dans la composition du bourgogne-aligoté ou dans certains crémant-de-bourgogne (vin effervescent). Le gamay produit des vins fins, agréables et fruités. On le trouve un peu en Côte-d'Or et dans certains rouges du Mâconnais.

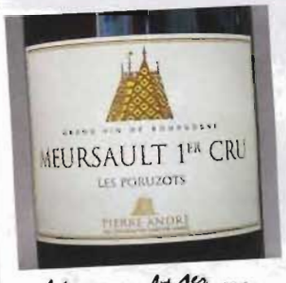
TOUT EST POSSIBLE

DR

Ludivine Griveau n'est pas fille de vigneron, un handicap que cette jeune œnologue de 30 ans a su transformer en atout.

Un vrai challenge pour cette jeune bourguignonne, après quatre millésimes chez Corton André grâce à Benoît Goujon, son directeur, qui lui donna sa chance à peine diplômée. Elle est aujourd'hui en charge d'une quarantaine d'appellations, de Chablis à Mâcon. « Tout est possible », aime à répéter Ludivine, en souvenir de son professeur d'œnologie à Dijon. « La griffe de l'œnologue, c'est d'exprimer avec doigté le terroir, c'est aussi de dire non si nécessaire », note-t-elle en se rappelant un viticulteur indélicat qui lui avait livré des raisins médiocres. « Retour à l'envoyeur ! » lui lança-t-elle. Être une femme en Bourgogne ? « C'est bien, répond-elle avec philosophie, car la Bourgogne est une région de détails. »

1



Meursault 1er cru

2

Nuits-st-georges 1er cru

3

Chablis grand cru

4

Corton grand cru

5

Beaune 1er cru

Pierre André (1)
Les Poruzots 2006
Meursault 1er cru
Un blanc expressif et mûr (pêche, abricot) au nez. Une bouche crémeuse et acidulée avec des notes de silex. Belle minéralité. Du ressort et une explosion de parfum à l'aération (fleurs blanches) sur un fond citronné. À 13°C, avec un navarin de veau et sa galette de courgette ou un rouget grillé. 45 €. Tél. : 03.80.25.00.00.

Domaine des Perdrix (2)
Aux Perdrix 2006
Nuits-saint-georges 1er cru
Ce cru est un quasi monopole. Une parcelle à forte densité de plantation très bien située (sur les mêmes terroirs que romanée), qui produit un vin puissant et fin, aux arômes de fruits noirs (mûres, myrtilles). Boire ce vin voluptueux et capiteux à 14°C, avec un bœuf bourguignon, un coq-au-vin ou un fromage fort. 44,50 €. Tél. : 03.85.45.21.61.

Jean-Marc Brocard (3)
Les Preuses 2006
Chablis grand cru
Exposé plein sud, ce grand cru se caractérise par son tonus et son croquant. Le terroir de calcaire kimméridgien confère à cette cuvée une belle minéralité. La robe est jaune d'or aux reflets verts, le nez fruité et légèrement boisé. Il est suave et riche en bouche. Longue finale d'agrume. À 13°C, avec un fromage de chèvre affiné ou des sushis. 42 €. Tél. : 03.86.41.49.00.

Pierre André (4)
Les Bressandes 2006
Corton grand cru
Au pied de la colline de Corton, ce rouge rubis aux reflets grenat offre une profondeur de fruits rouges et de fleur (pivoine) sur un fond de pain grillé et de tabac blond avec une finale vanillée. Vin élégant aux tanins soyeux. À 17°C, avec un gibier (faisan, sanglier). 44 €. Tél. : 03.80.25.00.00.

Joseph Drouhin (5)
Clos des Mouches 2006
Beaune 1er cru
L'un des plus fameux 1ers crus de la côte de Beaune. Un vin d'or, aux arômes de miel, d'amande et de citronnelle, qui évolue sur la noisette et les notes grillées en vieillissant. Une attaque très élégante et puissante. Une grande pureté fruitée et florale (fraîcheur). À 13°C, avec poissons, crustacés, foie gras et viande blanche. 53 €. Tél. : 03.80.24.68.88.

ET AUSSI :
Joseph Drouhin
Vaudésir 2006
Chablis Grand Cru
Le plus féminin des grands crus. Une robe ensoleillée, un nez d'agrumes et de chlorophylle. Une bouche ample et riche, très fine (dentelle). Un vin d'une grande noblesse à servir à 13°C, avec une sole meunière, un homard grillé, des quenelles de brochet. 39 €. Tél. : 03.80.24.68.88.

La Bourgogne, c'est aussi...

Moins connues, les appellations régionales ou communales réservent de bonnes surprises.

À quelques centaines de mètres des grands crus, les appellations villages, que sont mercurey, givry, viré-clessé, saint-véran, saint-romain, monthélie, fixin ou marsannay, ainsi que les vins régionaux produits sur des zones plus vastes (bourgogne hautes-côtes-de-nuits, bourgogne générique...), sont moins connus du grand public mais adorés des initiés. Ces crus initient l'amateur à la typicité bourguignonne à des prix plus accessibles. Prenez un saint-romain blanc. Avec son fruité et sa minéralité, avec une pointe caractéristique de pierre à silex, il n'est pas sans rappeler le meursault tout proche. Quand il est rouge, le saint-romain fruité et charpenté s'apparente au volnay. Comme lui, il est suave et tendre avec un bouquet délicat. Prenez le mercurey en côte chalonnaise, un rouge qui allie corps et distinction avec une terrine de gibier ou un fromage affiné. Au bout de trois à cinq ans, il rivalise avec les volnays surtout si c'est un mercurey 1er cru (Clos du Roi, Clos Voyen, Clos Marcilly...). En blanc, le mercurey n'a rien à envier au chassagne-montrachet de même couleur.

1

Hautes-côtes-de-nuits

2

Petit-chablis

3

Bourgogne blanc

4

Pouilly-fuissé

5

Saint-véran

6

Mercurey blanc

Domaine Méo-Camuzet (1)
Clos St-Philibert Monopole 2006
Hautes-côtes-de-nuits
Un blanc, à 300 m du grand cru Échezeaux. Un nez ouvert frais, fruité et floral. La bouche est riche, la finale minérale et longue. À 13°C, avec un risotto à la truffe blanche. 20 €. Tél. : 03.80.61.11.05.

Domaine Sainte-Claire (2)
Petit-chablis 2007
Un vin fruité (citron) et floral (acacia), plein mais fin. Une finale florale, équilibrée et minérale. À 12°C à l'apéritif, avec des fruits de mer. 7 €. Tél. : 03.86.41.49.00.

Olivier Leflaive (3)
Les Sétilles 2006
Bourgogne blanc
Un assemblage de raisins de Puligny et de Meursault, ce qui lui confère toute sa finesse et son élégance dans un style rafraîchissant. À 14°C en apéritif, ou avec des fruits de mer. 11 €. Tél. : 03.80.21.37.65.

Château de Fuissé (4)
Tête de cru 2006
Pouilly-fuissé
Ce blanc du mâconnais riche et charnu, aux notes d'agrumes et de fleurs, se révèle rond en bouche. Belle minéralité. Une finale joliment boisée. À 12°C, avec des coquillages, des poissons nobles. 20,50 €. Tél. : 03.85.35.61.44.

J.-J. Vincent et Fils (5)
Les Morats 2006
Saint-véran
Ce cru du Mâconnais se montre très expressif au nez (fruits, citron, aubépine). Une belle attaque ronde et fraîche, sur une structure dynamique. Un vin puissant et bien équilibré. À 11°C, avec des huîtres, une tourte au fromage, une salade. 9,50 €. Tél. : 03.85.35.61.44.

Château de Chamirey (6)
Mercurey blanc 2006
Un vin rare en blanc au nez d'agrumes, toasté et épicé. Minéralité et fraîcheur signent ce vin très proche d'un chassagne-montrachet. À 13°C, à l'apéritif ou avec un plateau de fruit de mer. 16,50 €. Tél. : 03.85.45.21.61.

ET AUSSI :
Joseph Drouhin
Chorey-lès-beaune 2006
Ce cru se situe près d'Aloxe-Corton. Une robe rubis brillante, un nez de fruits noirs. Une bouche très gourmande, souple et ample. À 16°C, avec une potée ou un ragoût. 17 €. Tél. : 03.80.24.68.88.

Histoires !

En Bourgogne, les crus portent des noms loin d'être dus au hasard. Le Clos des Mouches : les ruches des vignerons y trouvaient autrefois un emplacement bien ensoleillé et chaud. La "mouche" était le nom noble de l'abeille. L'Homme-Mort : sur ce grand cru de Chablis, on raconte qu'au Moyen Âge, cette parcelle était le lieu des exécutions capitales... Les Grenouilles : en bas de la parcelle de ce grand cru de Chablis, proche de la rivière Serein, on trouve plusieurs sources. On y a toujours vu beaucoup de grenouilles. Charmes : ce 1er cru de choix à Meursault ne désigne pas un ancien lieu de plaisirs, mais "d'anciens champs communs cultivés et retournés à la friche"! Lieux-dits de Montrachet : au Moyen Âge, le seigneur de Puligny partagea ses biens entre ses trois enfants. Au fils aîné ou "chevalier", aux filles ou "pucelles" et au bâtard. Les trois parcelles ont donc gardé leur nom, Chevalier-Montrachet, Bâtard-Montrachet et Les Pucelles...

Les Lieux-dits dans le vignoble bourguignon, M.-H. Landrieu-Lussigny. Éd. Jeanne Laffitte.

L'Alsace reste le plus gros producteur de vins blancs.

L. Grandadam

Fief des blancs...

En Alsace, la réputation de certains noms dépasse les classements officiels.

Paradoxalement, la maison Hugel n'inscrit jamais la mention "grand cru" sur l'étiquette de ses vins, même pas sur le fameux riesling schoenenbourg de Riquewihr, l'un des 51 terroirs classés d'Alsace. « Ce grand vin offre des notes de truffe blanche, de parfums d'épices, de brioche et d'iode subtiles », commente l'Alsacien Serge Dubs, meilleur sommelier du monde 1989. La maison Hugel estime que la réputation de son nom est supérieure à celle des grands crus, qui représentent 4 % des vins d'Alsace. Le doyen de la maison, Jean Hugel, s'explique : « Après une dégustation de sélections grains nobles ou de vendanges tardives, je propose toujours au visiteur de goûter le "gentil". » Et quand on lui demande pourquoi, il répond malicieusement qu'on juge toujours un vigneron sur la qualité de son vin le moins cher. « Si celui-là est bon, les autres, plus chers, sont meilleurs! dit-il, en toute logique. Il n'y a donc aucune raison que le vin le moins cher ne soit pas parfait. » Notons que le célèbre critique américain Robert Parker attribue 86/100 au fameux "gentil" Hugel. Une réussite!

À table, la grande diversité des vins d'Alsace les prédispose aux alliances les plus variées. Les trois appellations (AOC alsace, alsace grand cru et crémant-d'alsace) concourent à des harmonies insoupçonnées, des recettes exotiques aux volailles en passant par les coquillages et poissons, le foie gras, les fromages et dès l'apéritif... Les vins d'Alsace doivent être servis entre 8 et 10°C. On choisira de préférence des verres incolores, à pied haut (afin d'éviter un réchauffement par la main). Le crémant-d'alsace sera servi dans des flûtes entre 5 et 7°C.

C. A.

Duo d'élite

Les sélections grains nobles et vendanges tardives sont incontestablement les plus grands vins d'Alsace. Les raisins (gewurztraminer, pinot gris, riesling et muscat uniquement) sont récoltés à la main par tris successifs plusieurs semaines après les vendanges, avec un phénomène de concentration des arômes et de pourriture noble, et sans chaptalisation. Plus le dessert est sucré plus il sera bon de servir un blanc de vendanges tardives ou une sélection grains nobles.

1

Gewurztraminer

Hugel et Fils (1)
Tradition 2006
Gewurztraminer
Un gewurztraminer sec, fin et racé. Au nez, une expression florale raffinée avec des fruits exotiques. Une bouche souple et caressante. Finale aromatique et non sucrée, car ce n'est pas une "vendanges tardives". 14 €.
Tél. : 03.89.47.92.15.

2

Riesling

Domaine Léon Boesch (2)
Tradition 2006
Riesling
Bio depuis le millésime 2000. Un jaune d'or clair aux reflets brillants. Un nez citronné et frais. Une bouche franche, droite et équilibrée, très minérale. Finale longue (agrumes). L'un des meilleurs domaines d'Alsace.
6,95 €. Tél. : 03.89.47.01.83.

3

Vendanges tardives

Domaine Pierre Frick (3)
Tokay-pinot gris 2001
Vendanges tardives
Un vin moelleux et racé, issu de l'agriculture bio. Au nez, la rose, le litchi, les agrumes confits. En bouche, une belle onctuosité tout en fraîcheur. Depuis le 1er avril 2007, le terme "tokay" n'est plus utilisé. 18,90 €.
Tél. : 03.89.49.62.99.

4

Gentil

5

Sylvaner

6

Crémant-d'alsace

Hugel et Fils (4)
Gentil 2007
Un blanc sec parfumé et rafraîchissant. Au nez des arômes de fleurs (jasmin, rose) et de fruits (pomme verte, pêche blanche, litchi). Bouche gourmande et désaltérante. À 8°C avec la cuisine asiatique. 9 €. Tél. : 03.89.47.92.15.

Domaine Ruhlmann (5)
Bouquet Printanier 2006
Sylvaner
Un blanc sec à la robe jaune pâle cristalline. Un nez fruité (poire, agrume, citron) et discret. Une attaque fine avec beaucoup d'harmonie. Un vin frais et léger. Désaltérant. 3,95 €. Tél. : 03.88.92.41.86.

Domaine Paul Blanck (6)
Extra brut 2006
Crémant-d'alsace
Belle mousse. Un nez de fruits blancs pulpeux, avec des notes épicées et grillées. Une bouche harmonieuse et rafraîchissante. Vin quasiment bio. Vin d'apéritif et de fête, le crémant-d'alsace se déguste merveilleusement avec du caviar et de belles volailles. Pour un mariage plus insolite, penser à servir une assiette de fruits frais. 12,75 €. Tél. : 03.89.78.23.56.

Qu'il est gentil !

Dans les années 20, le "gentil" était un vin blanc sec qui provenait de parcelles plantées de cépages variés, vendangés puis vinifiés ensemble. Le "gentil" fait désormais l'objet d'une attention particulière. Il est composé pour moitié de riesling, muscat, pinot gris (ou bien gewurztraminer), complété de sylvaner, chasselas (ou bien pinot blanc). Les cépages sont vinifiés séparément avant d'être assemblés. L'edelzwicker est aussi un blanc d'assemblage mais sans indication de proportion de cépages, vinifiés ensemble ou pas. Rappelons qu'en Alsace, les vins portent toujours les noms des cépages qui les composent à 100 % : sylvaner, pinot gris, muscat d'Alsace, pinot blanc, gewurztraminer, riesling et pinot noir. Étant des assemblages de cépages, le gentil et l'edelzwicker font donc exception à la règle.

ET AUSSI :

Domaine Braun et fils
Bollenberg 2007
Muscat
Le lieu dit Bollenberg, un coteau argilo-calcaire très coté en Alsace offre à ce muscat tous ses arômes citronnées et de tilleul. Un vin délicat et élégant en bouche. À déguster à 12°C avec des asperges (accord idéal) ou bien des plats épicés. 6,20 €. Tél. : 03.89.76.95.20.

Domaine Christian Dock
Prestige 2007
Klevener-de-heiligenstein
Une belle robe pâle avec des notes de fruits exotiques (litchi, fruit de la passion). Grande fraîcheur au nez comme en bouche. Il s'agit du cépage savagnin rosé, jadis très présent dans l'Est, un îlot de production à Heiligenstein. Finale légèrement sucrée. À 11°C à l'apéritif ou avec sushis. 6,50 €. Tél. : 03.88.08.02.69.

Le chinon, le rouge emblématique de la région.

Des trésors à dénicher…

Au pays de Pantagruel, il n'y a pas que des "petits vins". Parmi la diversité de cette région, on trouve aussi des vins très élégants.

Blancs secs, rouges, rosés, effervescents, moelleux, liquoreux… Cette diversité d'expressions fait tout le charme des vins de Loire. Véritable fil d'Ariane, la Loire fend ce vignoble longiligne de Nantes à Blois. D'une rive à l'autre, une quarantaine d'appellations prospèrent au fil de l'eau et de ses châteaux (Amboise, Chenonceau…). Beaucoup s'attendent à être bus en "vin de soif". Plaisir immédiat, rafraîchissant et fruité : rosé-de-loire, coteaux-du-vendômois, cheverny, anjou-gamay, cabernet-d'anjou, muscadet… « Il y a aussi des terroirs historiques avec des capacités de vieillissement, des singularités géologiques, qui font de très grands vins », confie Éric Beaumard, chef-sommelier du Cinq à Paris, le restaurant du George V. « Les calcaires de Vouvray, les schistes des Savennières, les granits schisteux des coteaux du Layon, les argilo-calcaires de Chinon, poursuit-il. Et la capacité de vieillissement des grands liquoreux de Loire ! » Originaire de cette région, Éric Beaumard souligne la digestibilité de ces vins « ni trop lourds ni trop légers ». « Les clients qui choisissent des vins de Loire ne veulent pas se fatiguer. » C'est en effet l'avantage d'un savennières, avec son côté très ciselé, l'acidité naturelle du cépage (le chenin), doublée d'une minéralité (les schistes), avec un peu d'agrume en bouche, « ça désaltère », sourit-il. « Les gens ne connaissent pas ce vin. On pense tout de suite à la "coulée de serrant", ce cru mythique de l'appellation, parce qu'il est très cher, mais il y a plein de savennières sympas à des prix très accessibles. » Autres grands chenin, vouvray et montlouis-sur-loire en Touraine, des vins plus gras et minéraux. Pour les liquoreux d'Anjou (de pur chenin), c'est différent, « c'est à nous de les proposer au verre avec un dessert précis », explique le sommelier. Les rouges de Loire soulignent toujours la convivialité d'un repas. Le plus emblématique, le chinon, le plus corsé aussi, surtout s'il vient des coteaux qui surplombent la Vienne (les autres sont fruités et prêts à boire). Le cépage qui le compose, le cabernet-franc ("le breton"), lui apporte la force, le fruit, les épices et les tanins. Ses cadets, bourgueil et saint-nicolas-de-bourgeuil acquièrent plus tôt que lui un caractère fruité et expressif avec une belle souplesse. C. A.

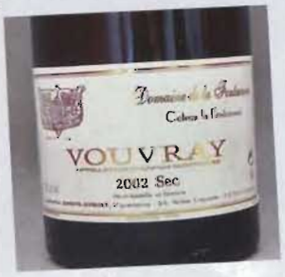
V. Guedes

À Saumur, on utilise la méthode champenoise.

Le trio gagnant de la région

Anjou, Touraine et Saumurois : les berceaux des plus grands vins de Loire.

L'Anjou, riche en rosés, abrite les nobles liquoreux sur schiste (et ardoise), des sols qui gèrent bien l'eau. Ces chenins surmûris sont très parfumés (abricot, miel, tilleul, acacia, fleurs) et leur capacité de vieillissement remarquée. Parmi eux, les bonnezeaux, aériens, raffinés, très en dentelle; les quarts-de-chaume, très riches, puissants et délicats; les coteaux-de-l'aubance encore plus fins; et les coteaux-du-layon (et le 1er chaume) onctueux et tendres, à réserver pour les grandes occasions. Tous se dégustent à l'apéritif, sur des toasts de foie gras, avec des asperges, ou au dessert avec un millefeuille aux fruits (pêche, abricot) ou des fraises (mara des bois). En Touraine ce sont les grands rouges sur calcaire et argilo-calcaire (les tuffeaux) qui dominent : surtout chinon et ses cadets, bourgeuil et saint-nicolas-de-bourgeuil, au bouquet agréable, frais et stimulant à déguster jeune et frais (15°C). Chinon, le fameux vin de taffetas que chantait Rabelais. Composés de cabernet franc, le même cépage qu'à Ausone et Cheval Blanc, les deux plus grands saint-émilion, les vins de Chinon offrent une robe pourprée, délicieusement bouquetée, agréable dès leur jeunesse avec des viandes rouges (gibier après un vieillissement) et des fromages. À Saumur, des vins de craie montent en qualité : blancs (secs ou demi-secs) à la vivacité étonnante; rouges, frais et légers, sans acidité; effervescents blancs (sur sol crayeux, le chenin prend bien la mousse) élaborés selon la "méthode champenoise", frais à l'apéritif... longuement mûris à l'ombre des caves fraîches enfouies dans le tuffeau (calcaire).

1


Vouvray

2

Saumur

3

Savennières

4

Bourgueil

5

Bonnezeaux

Domaine de la Fontainerie, Coteau la Fontainerie 2002
Vouvray (1)
Catherine Dhoye, valeur sûre du vignoble, produit ce blanc sec très doré, au nez puissant d'agrumes (orange, pamplemousse), fruits secs (figues) et poivre. Un vin ample et long. 16 €. Tél. : 02.47.52.67.92.

Bouvet-Ladubay (2)
Instinct, Cuvée du millénaire 2005, Saumur
Un assemblage de chenin et chardonnay, issus des meilleurs crus du Saumurois, élevé en fût. Un effervescent de caractère, puissant (fruits mûrs, vanille, boisé). Belle densité. 17 €. Tél. : 02.41.83.83.91.

Domaine du Closel (3)
Château des Vaults
Clos du Papillon 2004
Savennières
Un grand savennières (avec un homard), produit en lutte raisonnée, sur un grand terroir (le Clos du papillon). Un vin ample (gras), minéral, fin et aromatique (miel, citron confit, fleurs). Finale puissante et altière. 16 €. Tél. : 02.41.72.81.00.

Domaine de la Chevalerie, Busardières 2005 (4)
Bourgeuil
Excellente concentration, fruit et minéralité dans ce bourgeuil qui fait honneur à l'appellation. Pierre Caslot, treizième génération, réalise un vin grenat rouge, sensuel et élégant, fruité et floral. 14,50 €. Tél. : 02.47.97.37.18.

Domaine Les Grandes Vignes La Malabé 2005
Bonnezeaux (5)
Un très joli nez de liquoreux atteint par la "pourriture noble" avec des notes minérale et fumée, une explosion de fruits secs (abricot, raisin de Corinthe, ananas, mangue). Une bouche en dentelle et fraîche. 18 €. Tél. : 02.41.54.05.06.

Domaine des Deux Vallées
Chaume 2005 (6)
Chaume, le 1er cru des coteaux-du-layon. Un grand liquoreux, aromatique et léger à la fois (belle acidité). Fruits exotiques (mangue, ananas, litchi) et notes de raisins passerillés (concentré). Finale aérienne. 15,50 €. Tél. : 02.41.78.33.24.

François Chidaine (7)
Les Choisilles 2006
Montlouis-sur-loire
Ce vigneron est le pape de l'AOC. Son blanc sec est droit, pur, net. Une robe jaune clair aux reflets verts. Des notes de fruits mûrs, d'écorces d'agrumes et de fougères, sur un fond épicé. Vin gras et minéral. 14 €. Tél. : 02.47.45.19.14.

6

Chaume

7

Montlouis-sur-Loire

VALEUR SÛRE

DOURTHE DISTINGUÉ AVEC CHÂTEAU BELGRAVE

Coup de Cœur

« ... une matière ronde et veloutée portée par de superbes flaveurs de fruits... »

Supplément Vins GaultMillau
Juin/Juillet 2007
Millésime 2006

« Très élégant et racé, il est gourmand et très équilibré, avec une grande finesse de tannins et un touché soyeux. »

La Revue du Vin de France - Septembre 2007
Millésime 2005

« ... révélation du millésime... »

Robert Parker
eRobert Parker.com - Avril 2006
Millésime 2005

DOURTHE producteur français de l'année 2007 - IWSC

Trophy

Vins et Vignobles

DOURTHE

Bordeaux depuis 1840

www.dourthe.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

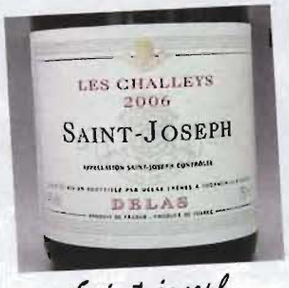
V. Guedes

Entre les appellations qui claquent et les vins de comptoir, il existe de belles introductions aux grands vins.

Petits de grands

La vallée du Rhône regorge de jolis vins signés par de grands vignerons.

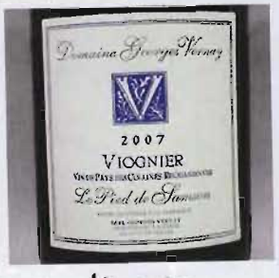
Un grand nom sur l'étiquette, est-ce pour autant un gage de qualité quand il s'agit d'un vin d'entrée de gamme ? Pour le savoir, nous avons goûté les premiers prix des stars du Rhône. Au domaine Paul Jaboulet Aîné, à Tain-l'Hermitage, naissent les fameux Chevalier de Sterimberg et La Petite Chapelle, deux crus rares et chers. On trouve aussi ces premiers prix : un blanc Les Jalets (crozes-hermitage) et un rouge fruité Parallèle 45 (côtes-du-rhône). « Nous portons la même attention à tous nos vins car ils doivent tous répondre à l'image de notre maison », explique Nicolas Jaboulet. « Pour élaborer ces "vins de négoce", nous achetons la production des viticulteurs alentours. Conjugués au travail de nos œnologues pour affiner l'élevage en fût de chêne, ces vins portent toutes les valeurs de nos grands vins ».
Connue pour ses grands rouges en côte-rôtie et hermitage, la maison Delas précise le propos. « Avec nos entrées de gamme, on cherche à réaliser des vins très fruités, gourmands et croquants, qui peuvent se déguster jeunes. » C'est dans cet esprit que sont élaborés un saint-joseph blanc Les Challeys, et un crozes-hermitage rouge "Les Launes". Quand ils sont bons, ces vins deviennent de formidables introductions vers les grands vins ! C. A.

1


Saint-joseph

2

Crozes-hermitage

3


Viognier

4

Syrah

5

Côtes-du-rhône

Delas, Les Challeys 2006 (1)
Saint-joseph
Un blanc puissant et souple (fleurs, fruits mûrs). Une bouche généreuse et fine, miellée et légèrement grillée qui donne du caractère au vin. Une finale minérale et longue. 11,80 €.
Tél. : 04.75.08.92.97.

Delas, Les Launes 2006 (2)
Crozes-hermitage
Un nez puissant de syrah (fruit rouge épicé). Une bouche pleine avec des tanins souples. Du corps et du plaisir. Une finale longue et fruitée. À 16°C, avec de la charcuterie fine. 10,5 €.
Tél. : 04.75.08.92.97.

Domaine Georges Vernay
Le Pied de Samson 2007
Viognier (3)
Propriétaire à Condrieu, Vernay propose ici le viognier dans sa version vin-de-pays. Aromatique et puissant avec de jolies notes de fruits jaunes, ce vin souple offre une finale racée. 7 €.
Tél. : 04.74.56.83.60.

Domaine Georges Vernay (4)
Syrah 2007
Un vin pulpeux et puissant (à carafer) avec des notes de fruits noirs, de violette, de réglisse. Une bouche pleine et confortable pour ce vin-de-pays qui a tout pour plaire. 7 €. Tél. : 04.74.56.83.60.

Chapoutier, Belleruche 2006
Côtes-du-rhône (5)
Une dominante de grenache lui donne sa belle teinte rubis. Fruit frais au nez. Une bouche aromatique et équilibrée avec des tanins souples. Finale poivrée. 6 €. Tél. : 04.75.08.28.65.

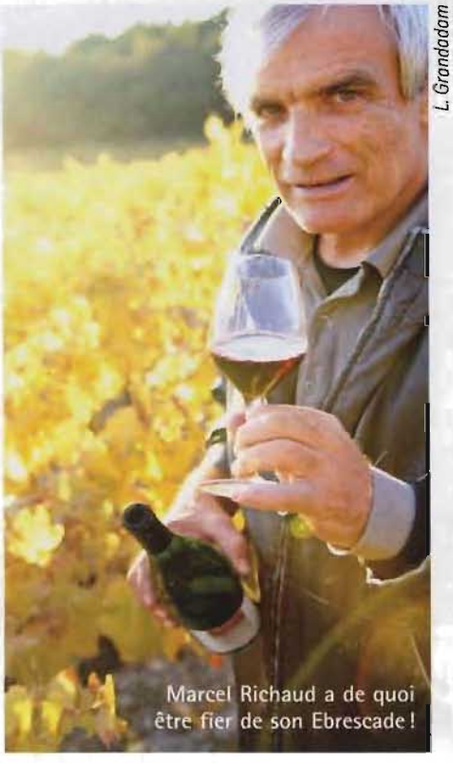
ET AUSSI :
Paul Jaboulet Aîné
Parallèle 45, 2005
Côtes-du-rhône
Cette cuvée tient son nom du parallèle nord qui passe à 2 km de la cave. Ici commence le Midi. Grenache et syrah donnent un rouge soutenu. Une bouche élégante et aromatique de fruits rouges et d'épices. À 16°C, avec des grillades. 7 €. Tél. : 04.75.84.68.93.

E. Guigal
Côtes-du-rhône 2006
Un blanc frais marqué par l'expression aromatique des cépages qui le composent (viognier, roussanne, marsanne, clairette). Fleurs blanches, abricot et poivre blanc. Joli vin frais. 5,25 €.
Tél. : 04.74.56.10.22.

FAN DE SYRAH

Star en vallée du Rhône méridionale, Marcel Richaud crée des vins exceptionnels avec un cépage du Nord.

Marcel Richaud est installé à Cairanne, AOC côte-du-rhône-villages, où il produit une cuvée qui fait sa renommée : l'Ebrescade, un assemblage de grenache (60%), mourvèdre et syrah sur un sol maigre, à petit rendement, qui révèle l'expression pure de ce terroir racé. « Ici, la syrah est vue comme un simple cépage "améliorateur", alors que dans le Nord elle fait les grands vins », explique-t-il. Tout le génie de Marcel Richaud consiste à produire, quand même, une cuvée 100% syrah que l'on peut déguster chez Tim Johnson, le patron du bar à vin le Juvenile's, à Paris. En 2004, il pousse même le bouchon jusqu'à élaborer "l'Ebrescade" en syrah pure. Une aberration pour l'agrément de l'AOC mais, au final, un vin fruité, ample et soyeux. Il n'est pas le seul vigneron du Sud à travailler ce cépage nordiste. Citons également Michèle Aubéry du Domaine Gramenon et sa fameuse Sierra du Sud !



L. Grandadam

Marcel Richaud a de quoi être fier de son Ebrescade !

– Domaine Marcel Richaud, L'Ebrescade 2004. 17 €. Tél. : 04.90.30.85.25.
– Domaine Gramenon, Sierra du Sud 2007. 13 €. Tél. : 04.75.53.57.08.
– Juveniles', 47, rue de Richelieu, 75001 Paris.

1

Saint-péray

2

Côtes-du-rhône

3

Côtes-du-rhône

4

Côtes-du-rhône

5

Côtes-du-rhône

6

Syrah

Les vins de négoce

Le vin de vigneron reste un modèle de qualité.

Très attaché à une certaine tradition, Jean-Louis Chave, le grand vigneron de l'hermitage, ne cache pas sa préférence. « Ou vous êtes négociant ou vous êtes propriétaire », lance-t-il. Ses cuvées de négoce sont vendues uniquement à l'étranger dans la restauration, aux États-Unis, au Japon et en Angleterre. « J'ai tenu à séparer mes deux productions. Les vins ne partagent ni la même cave, ni la même cuverie. Cependant, j'engage mon nom sur ces vins aussi ! » Même chose chez Guigal, avec deux marques distinctes. D'un côté les mythiques côte-rôtie du Château D'Ampuis (La Mouline, La Turque...), de l'autre ses vins E. Guigal. « Avec nos vins de négoce, on joue l'originalité comme notre côtes-du-rhône blanc, un pur viognier (comme un grand condrieu) au lieu du traditionnel grenache blanc sudiste. » À les entendre, on comprend qu'un vin de vigneron reste un modèle vers lequel devrait tendre un vin de négoce. Arrivés en haut de l'affiche, vignerons et caves coopératives proposent des références encore très abordables...

Cave de Tain (1)
Fleur de Roc 2007
Saint-péray
AOC produite en blanc par cette cave coopérative de qualité. Un nez floral (aubépine, acacia) et fruité (pêche). Vin bien boisé. Belle minéralité. À 11°C, avec volaille à la crème. 8 €. Tél. : 04.75.08.31.38.

Jean-Luc Colombo (2)
Les Abeilles 2006
Côtes-du-rhône
Un vin de fruits rouges dominé par le grenache (cerise, réglisse, épices). Une bouche croquante et joyeuse, charnue et souple. Des tanins fondus. À 15°C avec des grillades. 5,75 €. Tél. : 04.75.84.17.10.

Domaine Marcel Richaud (3)
Terre de Galets 2007
Côtes-du-rhône
Grenache, carignan, mourvèdre pour ce rouge généreux aux arômes de fruits et d'épices (ex-cuvée Les Garrigues). Une bouche fraîche et équilibrée. À 15°C, avec une grillade. 7 €. Tél. : 04.90.30.85.25.

Domaine Gramenon (4)
Sierra du Sud 2007
Côtes-du-rhône
Une vigneronne du Sud qui manie à merveille un cépage du Nord, la syrah pure élevée en fût de chêne. Un vin fuchsia, aromatique, fluide et soyeux. Élégance. 13 €. Tél. : 04.75.53.57.08.

Château Noël Saint-Laurent, côtes-du-rhône (5)
L'un des meilleurs côtes du Rhône blanc (viognier, marsanne), frais et fruité (abricot, amande, léger toasté). Des raisins vendangés la nuit puis vin élevé sur lie (très friand) sans bois. Bouche pleine et fine. 8 €. Tél. : 04.90.33.34.90.

Domaine Yves Cuilleron (6)
Sybel, syrah
Sybel, c'est la contraction de "belle" et de "syrah" pour ce rosé de saignée 100% syrah. Un joli vin souple, léger et rond avec des notes fruitées (groseille, cerise, framboise). Rafraîchissant. 5,20 €. Tél : 04.74.87.02.37.

À l'aveugle, il n'est pas sûr que l'on différencie certains bordeaux de renom avec les crus classés.

S'initier aux grands

Les grands bordeaux font rêver et sont peu accessibles. Mais les "bons" sont de véritables portes d'entrée vers ces modèles.

Illustres depuis des siècles, les « grands » de Bordeaux, ceux de la rive droite et de la rive gauche, constituent le fer de lance du luxe français, référence absolue en matière de vin mondial. On a beau dire, rien ne rivalise avec Margaux, Latour, Lafite, Mouton, Haut-Brion, Pétrus, Cheval-blanc, Ausones (sauf la Romanée-Conti en Bourgogne !). À défaut d'être dans toutes les caves, ces noms célèbres sont sur toutes les lèvres. Cependant, à l'aveugle, il n'est pas certains que l'on puisse différencier certains bordeaux de renom avec les crus classés. Ce critère fait d'eux de très bons vins qui tendent véritablement vers les « grands ». « Quand le grand est le modèle, le très bon est son reflet, dit l'œnologue Denis Dubourdieu. Surtout dans leur jeunesse, en primeur. » C'est moins vrai pour les vieux vins car le potentiel de garde des classés fait la différence. Cela n'a pas toujours été le cas. Dans les années 70, on a vu de grandes différences à Bordeaux entre les crus classés et ceux qui ne l'étaient pas. Aujourd'hui, Robert Parker parle de 400 très bons vins à Bordeaux, hors crus classés !

On comprend qu'avec cette floraison de bons vins, leur statut se soit rapproché des grands. Ainsi les « crus bourgeois » du Médoc tendent vers les aristocrates que sont les crus classés. C'est également vrai pour les « seconds vins » des grands châteaux, qui ont l'identité terroir des meilleurs, la concentration en moins.

Sur la rive droite, les grands pomerols (Pétrus est le plus prestigieux) et les saint-émilion classés servent de référence à quelques grands crus non classés comme le Château Jean-Faure qui s'en rapproche tellement. Même chose pour les satellites de saint-émilion (montagne-saint-émilion, puisseguin-saint-émilion, etc.) qui se mesurent aussi aux meilleurs, comme toutes les appellations de cette rive droite : fronsac, canon-fronsac, côtes-de-bourg, etc., tous à dominante merlot sur argilo-calcaire (fruités, charnus, ronds et puissants, ils vieillissent bien), tous proches en goût de leurs modèles. Rive gauche, ce sont des cabernet-sauvignon sur graves, qui partagent ce goût de l'élégance (médoc, haut-médoc, bordeaux, pessac-léognan...), rivalisant avec les célébrités du Médoc ou des Graves. Mais aussi les grands liquoreux de Sauternes qui trouvent des petits frères parmi les AOC cérons ou barsac avec pour cépages communs le sémillon, le sauvignon blanc et la muscadelle.

C. A.

V. Guedes

Pour y voir plus clair...

Le château désigne le domaine viticole à Bordeaux. Pour avoir le droit au terme "château" sur l'étiquette ou la célèbre estampille "mis en bouteille au château", le vin doit être vinifié, élevé et embouteillé sur place. Quant au raisin, il doit être vendangé dans la propriété viticole. Il doit s'agir d'un vin d'AOC.

L'étiquette mentionne toujours le nom de l'AOC, de l'éleveur ou du négociant, du château, du domaine ou du clos et la mention "mis en bouteille". Le classement et le millésime y figurent généralement.

Parmi les 5 000 châteaux existants, quelques centaines de propriétés sont classées. Tout commence en 1855 avec le classement des crus du Médoc et des crus de Sauternes. En 1959 apparaît le classement des graves, excepté le Haut-Brion déjà classé en 1855 (il appartient aux deux classements). Les saint-émilion ont un classement révisable tous les dix ans. Malgré leur notoriété, les pomerols ne sont pas classés mais leur réputation fait office de classement! Le plus connu étant Pétrus.

L'ŒIL DU PROFESSIONNEL

Denis Dubourdieu, œnologue conseil et professeur d'œnologie à la faculté de Bordeaux.

DR

Selon vous, existe-t-il des différences entre grand vin, bon vin et petit vin ?

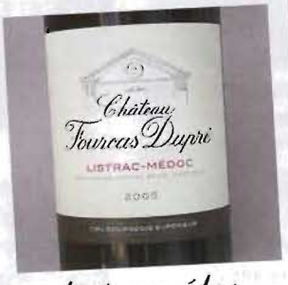
Denis Dubourdieu : Un grand vin, au-delà du plaisir de la dégustation, est un vin d'honneur. Un vin qui va honorer celui qui l'offre et celui qui le boit. À cela s'ajoute le plaisir de la dégustation d'une œuvre d'art suivie du récit de cette expérience. Pour comprendre la différence entre bon vin et petit vin à Bordeaux, imaginez une carte des vins dans un restaurant. Deux vins sont au même prix. Un côtes-de-bourg et un cru bourgeois du Médoc. Quel vin le consommateur français va-t-il choisir ? À coup sûr, le cru bourgeois. Or, il a toutes les chances de plus se régaler avec le côtes-de-bourg car le meilleur n'est pas celui auquel on pense le premier. On gagnera toujours à prendre le haut de gamme d'une appellation moins connue pour sa proximité de goût avec les grands...

1

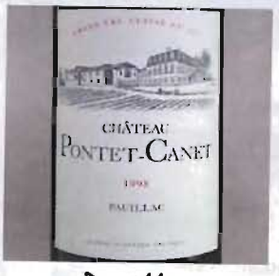
Sauternes

2

St-émilion-gd-cru-classé

3


Listrac-médoc

4


Pauillac

5

Lalande-de-pomerol

Château Guiraud (1)
Sauternes, premier grand cru classé 2002
Ce grand liquoreux à la robe ambre foncé est toujours très expressif, très capiteux. Un vin opulent, bien boisé, une symphonie d'arômes (abricot, raisin de Corinthe, poivre blanc). Richesse, complexité. À servir à 14°C avec une viande blanche rôtie ou des crevettes au gingembre. 34,90 €. Tél. : 05.56.76.61.01.

Clos des Jacobins (2)
Saint-émilion Grand cru classé 2006
À l'entrée de la cité médiévale de Saint-Émilion, ce domaine produit des vins pourpres et denses, qui s'imposent en volume. Très aromatique (fruits noirs, griotte, épice, réglisse, sous-bois), celui-ci offre des tanins soyeux et un équilibre parfait. Un vin à carafer, le servir à 17°C avec un turbot en sauce et sa purée truffée. 24,90 €. Tél. : 05.57.24.70.14.

Château Fourcas Dupré (3)
Listrac-médoc 2005
Ce cru bourgeois du Médoc offre des millésimes constants depuis la fin des années 80 (88-89-90). Un assemblage équilibré entre cabernet-sauvignon et merlot donne au vin la puissance, l'intensité et le fruité (fruits rouge et noirs) sur un fond de sous-bois truffé. Le bois sera digéré par sa matière ample et élégante. À 17°C, avec un gigot d'agneau. 17,10 €. Tél. : 05.56.58.01.07.

Château Pontet-Canet (4)
Pauillac, cru classé 2005
Ce voisin de Mouton, est l'un des pauillacs les plus purs qui soient. Un rubis profond annonce la couleur de ce vin charnel et aromatique (fruit noir, vanille, toasté, tabac blond, épices), aux tanins délicats, au corps ample, à la finale vive. À 17°C, avec une viande rouge grillée et ses champignons forestiers. 80 €. Tél. : 05.56.59.04.04.

Château Siaurac (5)
Lalande-de-pomerol 2006
La Baronne Aline Guichard a fait appel à l'œnologue star Derenoncourt. Une vinification parcellaire donne à ce vin profond, aromatique et gourmand une sensualité rare. Bel équilibre en bouche, des tanins souples et une finale de cerise noire. À 16°C, avec une viande rouge ou des fromages à pâte dure. 14,60 €. Tél. : 05.57.51.64.58.

Dans la même cour

À l'aveugle, pas toujours évident de reconnaître certains vins classés de ceux qui ne le sont pas…

Citran, La Louvière, Gloria, Maucaillou, Chasse-Spleen, Peyrat-Fourthon : aucun n'est classé mais ils atteignent tous des prix de gloire. Dans ce cas, on parle de vins non classés mais quasiment "assimilés". Certes, le bon vin ne fait pas le même effet émotionnel, notamment social, que le grand vin. Parce qu'offrir un premier cru qui coûte plusieurs centaines d'euros la bouteille, parfois quelques milliers si c'est un vieux vin, cela n'honore pas forcément de la même façon. Néanmoins, on peut aussi trouver cela déraisonnable. Au fond, ces très bons vins sont sur le chemin des grands parce qu'ils peuvent être des initiateurs de goût, avec un usage plus fréquent. Il existe aussi une autre catégorie de bons vins. Ils sont vendus pour leur bon goût, proche de celui des grands. Il suffit pour cela de choisir les meilleurs des appellations périphériques pour retrouver cette identité, sans forcément devoir casser sa tirelire.

Qui l'eût cru ?

Le mot de "cru" n'a pas le même sens selon les régions. À Bordeaux, il est synonyme de "château". En Bourgogne, c'est "cru" et "climat" (site exceptionnel, lieu-dit) qui sont assimilés. En Champagne, cela désigne une commune dont la qualité des coteaux définit le prix du raisin. Leur point commun ? Seules les AOC ont le droit d'utiliser le mot.

1

Côtes-de-bourg

2

Bordeaux blanc

3

Haut-médoc

4

Canon-fronsac

5

Médoc

6

Bordeaux blanc

7

Haut-médoc

Château Le Sablard (1)
Prestige 2005
Côtes-de-bourg
Un vin de la rive droite, à dominante merlot (70%) dont les raisins ont été vendangés à la main. Une belle robe grenat, un nez parfumé, floral et fruité (framboise, fraise), avec un fond animal (cuir). Une attaque subtile, une matière fine et fraîche, joliment structurée. Un vin équilibré à servir à 15-16°C, avec un rôti de veau. 7,35 €. Tél. : 05.57.42.57.67.

Baron de Rothschild Lafite Collection (2)
Saga 2007, bordeaux blanc
Le cépage sémillon est privilégié dans cette cuvée élaborée par une grande signature. Pureté, délicatesse et élégance pour ce blanc aux notes acidulées (agrumes, fruits exotiques), qui procure beaucoup de fraîcheur. À 13°C, avec une tempura de crevettes ou une salade de mangue au crabe. De 7 à 9 €. Tél. : 05.56.61.54.54.

Château La Lagune (3)
Mademoiselle L 2005
Haut-médoc
Troisième vin du Château La Lagune, un cru classé de haut-médoc. Une attaque fruitée, veloutée et subtile. Une excellente maturité qui dévoilera des notes de cuir et de truffe en vieillissant. Des tanins enrobés. Une finale nette et longue. À servir à 17°C, avec une côte de bœuf. De 12 à 14 €. Tél. : 05.57.88.82.77

Château Canon Pécresse (4)
Canon-fronsac 2003
Ce vin de merlot (90%) est dense tout en restant très frais avec des tanins soyeux. Travail traditionnel et vendange soignée pour ce vin élégant et généreux, aux fruits noirs et murs, désormais vinifié par un œnologue star du vignoble bordelais, Olivier Dauga. De 9,80 à 12 €. Tél. : 05.57.24.98.67.

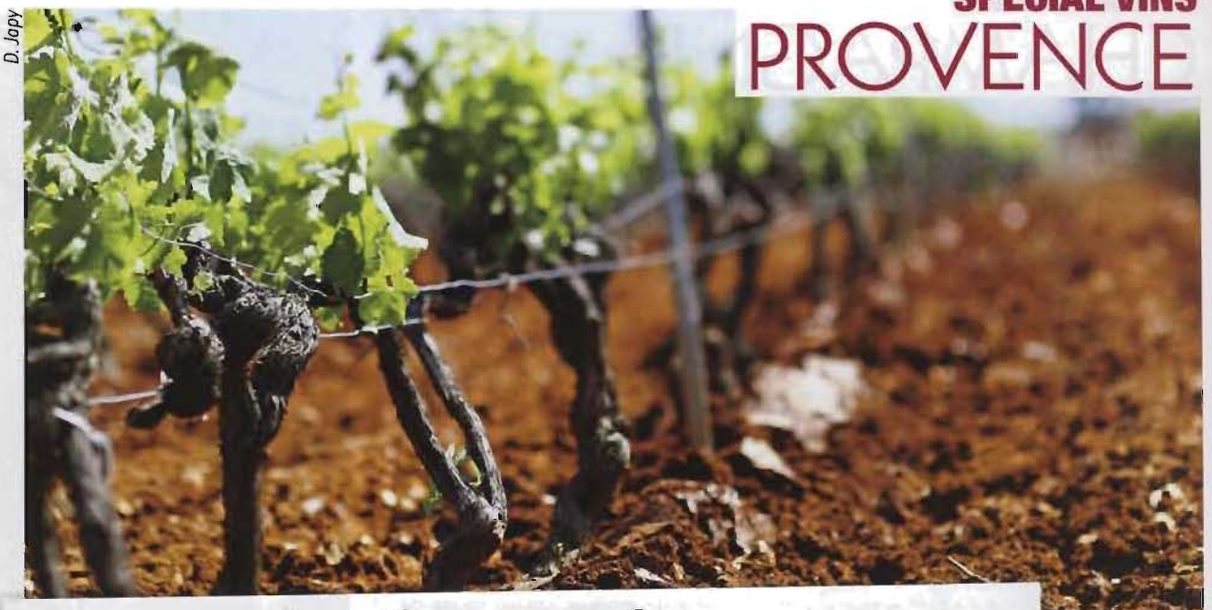
Château Peyrabon (5)
Médoc 2004
Ce haut-médoc est réputé pour sa qualité digne des grands médocs. Un nez de prune et de raisin mûr, une bouche charnue et élégante, des tanins soyeux, avec une finale longue et équilibrée. Vin très agréable pour sa puissance aromatique. Un cru bourgeois à déguster à 16°C avec une table de Noël. 11,90 €. Tél. : 05.56.59.57.10.

Château Marjosse (6)
Bordeaux blanc 2006
Ce vignoble mené par Pierre Lurton (qui dirige Cheval Blanc et Yquem) se situe dans la région de l'Entre-Deux-Mers. Il fait désormais parti des bordeaux blancs les plus réputés. Ses notes de citron et melon sont délicieuses. Un vin qui surprend. À 13°C, à l'apéritif. 6,80 €. Tél. : 05.57.74.91.30.

Château Bernadotte (7)
Haut-médoc 2004
Vin élaboré par la même équipe que le prestigieux cru classé de pauillac Pichon Longueville Comtesse de Lalande, qui a souhaité offrir aux amateurs un vin accessible. Belle rondeur gourmande, ce vin est puissant et structuré. Ses notes de mûre et de cassis, sur un fond d'épice et d'encens font de lui un vin racé et frais. Servir à 16°C, avec une jolie viande grillée. 11,90 €. Tél. : 05.56.59.57.04.

La vie en rosé

On croit souvent que le rosé est un vin "moderne", c'est oublier qu'il a prédominé jusqu'à la Renaissance. Vin des nobles car peu nourrissant, le rosé s'est développé autour des châteaux de la Loire et en Provence. Il est bu à la cour de Louis XIV. Il se développe à Bordeaux : le clairet est vendu à la cour d'Angleterre.
Le rosé n'est pas un mélange de rouge et de blanc comme on l'entend parfois, mais est issu de raisins rouges (mourvèdre, grenache, cinsault, etc.) macérés ou "saignés". Longtemps considéré comme un sous-produit du rouge, le rosé a le vent en poupe depuis les progrès de la vinification. Moins acides, les rosés sont plus fruités. Moins fort en alcool et "plus décontracté", ce vin à petit prix séduit d'abord les femmes, mais pas seulement. En cinq ans, le rosé est passé de 5 % à 18 % de la consommation des Français, dépassant les blancs. Sec floral ou fruité, le rosé plaît car il est rafraîchissant, accessible et se présente dans son "bib" *(bag in box)*, sa demi-bouteille ou son bouchon à vis…


D. Jopy

Première région productrice de rosés.

Vers le haut!

La Provence profite du dynamisme de ses crus classés pour élever la qualité de ses vins…

Qui connaît les crus classés des côtes-de-provence ? Ils sont pourtant dix-huit à bénéficier de ce label depuis 1955 (23 domaines au départ). Jouissant d'une grande notoriété régionale, ils se distinguent à l'international en remportant des médailles prestigieuses. Un vrai repère qualitatif pour tous les rosés de l'appellation (85 % de rosés) et bien au-delà : coteaux-d'aix, baux-de-provence, bandol etc. « On nous a souvent qualifiés de seigneurs, mais cette notion n'est pas du tout dans notre état d'esprit », souligne Valérie Riboud, propriétaire du Château Roubine. « Les crus classés ont toujours eu ce rôle d'ambassadeur de l'appellation. » Au Château Roubine, on donne l'exemple : culture raisonnée, fraîcheur des rosés grâce aux vendanges de nuit, etc. La "charte d'excellence" qui les unit leur a permis de conquérir les grandes tables. « Nous ne prétendons pas être les meilleurs, mais nous espérons bien avoir cependant un effet d'entraînement », conclut Valérie Riboud. C. A.

1

Côtes-de-provence

2

Côtes-de-provence

3

Côtes-de-provence

4

Bandol

Château Roubine (1)
Cru classé Inspire 2007
Côtes-de-provence
Un blanc élégant et minéral. Clairette, sémillon et rolle en petit rendement. Un élevage sur lie développe les arômes. Fleurs blanches, pomme, pamplemousse. Finale rafraîchissante. 22 €. Tél. : 04.94.85.94.94.

St-André de Figuières (2)
Magali 2007
Côtes-de-provence
Un rosé aussi clair qu'un gris (une variante du rosé). Très joli nez fruité, gourmand et épicé. Une bouche ronde, souple et fraîche. Finale de fruits rouges. 7,40 €. Tél. : 04.94.00.44.70.

Château Riotor (3)
Côtes-de-provence 2007
Rosé pâle (pétale de rose). Un joli nez racé et épicé. Une bouche fraîche et fine. Arômes de fruits à chair blanche et jaune. Finale ample. 10 €. Tél. : 04 90 83 72 75

Château de Pibarnon (4)
Bandol 2007
Un rosé puissant et fin. Au nez, des notes de fruits à noyau, de bourgeons de cassis sur un fond d'épices fines (poivre blanc, safran). Une bouche charnue. Finale réglissée. 20 €. Tél. : 04.94.90.12.73.

L'art du rosé

Des cuvées expressives pour se démarquer des grands noms.

C'est au siècle des Lumières que le moine Dom Pérignon découvre la recette de ce vin effervescent aux reflets d'or, qui reste très prisé lorsqu'il est issu de chardonnay, le cépage noble de la Champagne. La profusion des marques, dont certaines ont conquis une réputation mondiale comme Moët et Chandon, Veuve Clicquot, Dom Pérignon, Vranken, n'empêche pas d'autres maisons à dimension plus "artisanale" d'affirmer leur style. Comme Charles Heidsieck, l'un des fleurons de la Champagne, qui sort pour la première fois un rosé, la cuvée Réserve, subtile et raffinée. Longtemps considéré comme une fantaisie, le champagne rosé incarne aujourd'hui le nec plus ultra de la Champagne, même s'il représente moins de 5 % de la production. Il s'agit d'un vin blanc auquel on ajoute, avant la prise de mousse, un vin rouge de Champagne d'appellation coteaux-champenois, élaboré notamment à Bouzy (un grand cru). Le champagne obtenu est un rosé "d'assemblage" brut ou millésimé. Plus le rosé est clair, plus il comporte du chardonnay. Les rosés cuivrés sont issus de raisins rouges (pinot noir et pinot meunier). Aujourd'hui, toute maison conquérante se doit de proposer un rosé dans sa gamme.

Longtemps considéré comme une fantaisie, le champagne rosé est devenu le nec plus ultra.

J.-F. Mallet

1

Rosé réserve

2

Diamant blanc

3

Cuvée D

4

Les Francs de pied

5

Blanc de blancs

Charles Heidsieck (1)
Rosé réserve
Le dernier-né de l'un des grands noms du champagne a une teinte de rose anglaise. Une cuvée délicieuse et subtile, charnue, fruitée (pomelo, fraise des bois) et fraîche.
44 €. Tél. : 03.26.84.43.50.

Vranken (2)
Diamant Blanc 1999
Des reflets d'émeraude, une fine bulle dans une bouteille qui évoque subtilement le diamant. Un nez exotique (mangue, abricot) sur un fond grillé. Une bouche tendre et charnue. Une belle fraîcheur en bouche avec des notes de fruits secs. 55 €. Tél. : 03.26.61.62.63.

Veuve A. Devaux (3)
Cuvée D 2000
Une maison presque artisanale. Chardonnay et pinot noir entrent pour moitié dans cette cuvée miellée. Une bouche crémeuse d'agrumes. À l'attaque, du tempérament et de l'élégance. Finale minérale.
49 €. Tél. : 03.25.38.30.65.

Nicolas Maillart (4)
Les Francs de Pied 2003
Cette petite maison possède une parcelle très rare (franc de pied) qui donne naissance à cette cuvée exceptionnelle 100% pinot noir. Vinifié en fût, cet extra-brut (sans sucrosité) est puissant.
60 €. Tél. : 03.26.49.77.89.

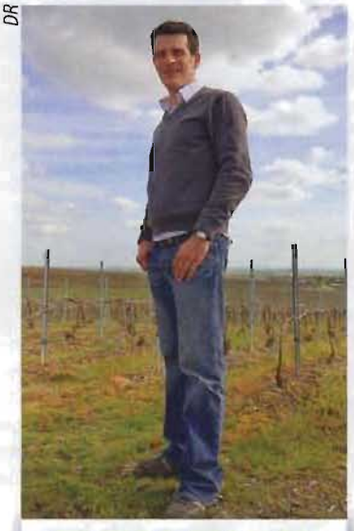
Ruinart (5)
Blanc de blancs
La plus ancienne maison de champagne met le raffinement à l'honneur avec ce vin 100% chardonnay. Un nez d'agrumes, de fleurs blanches et de pêche. Puis une bouche pure et enveloppante. Vin lumineux.
54 €. Tél. : 03.26.77.51.51.

ET AUSSI :
Pol Roger, Brut 1999
Une majorité de pinot noir (60%) et du chardonnay, grand cru et 1er cru. Un doré intense, avec des arômes de rose, de brioche. Belle suavité. Frais et aromatique.
48,50 €. Tél. : 03.26.59.58.00.

Gosset
Grand rosé brut
Cette maison d'exception prouve qu'elle est à la hauteur de sa réputation avec ce rosé aux bulles généreuses. Un nez expressif (framboise, fraise des bois, sous-bois) proche d'un parfum. Une attaque nette et ample. Une finale joyeuse.
48 €. Tél. : 03.26.56.99.56.

Mumm, Mumm de Cramant
Ce champagne 100% chardonnay (blanc de blancs) est issu du grand cru Cramant. Un jaune tendre lumineux, des parfums de fleurs blanches, de fruits frais et de citron. Une bouche fine et expressive.
47 €. Tél. : 03.26.49.59.69.

DR



BON PIED BON VIN!

Découverte d'une parcelle rare, dotée d'une histoire particulière.

À 26 ans, Nicolas Maillart reprend le champagne familial né en 1753. Comme Bollinger, cette maison possède un véritable "petit bijou", une parcelle "franc de pied", c'est-à-dire non greffée, 0,26 ha de pinot noir, qui donne naissance à 3000 bouteilles de la cuvée Les Francs de Pied. « Rappelons que la crise du phylloxéra anéantit le vignoble hexagonal au tournant du XX^e siècle », raconte Nicolas Maillart, neuvième génération de vignerons champenois. À l'époque, tout le vignoble fut arraché puis replanté avec des porte-greffes américains. « Mon père remarqua qu'il y avait beaucoup de mortalité sauf sur les pieds qui avaient développé leur propre système racinaire. Il décida alors, en 1973, de replanter cette parcelle avec du pinot noir (non greffé) comme aux origines du vignoble. » Plus de trente années après, le pari est réussi : les pieds sont toujours en vie et donnent une grande qualité de raisins à mi-coteau sur un sol sableux. « Le phylloxéra ayant épargné cette parcelle, nous avons décidé d'en faire une cuvée élaborée uniquement les grandes années. »

Loin des standards

Quelques maisons de moyenne dimension tirent leur épingle du jeu face aux "mastodontes".

Connus des fondus de champagne, Devaux, Henriot, Charles Heidsieck, Gosset, Nicolas Maillart, Thiénot, Billecart-Salmon, etc. ont choisi de produire des cuvées très expressives face à une standardisation de masse. Cédric Mer, directeur commercial de la maison Devaux (700000 bouteilles), explique : « Notre stratégie consiste à sortir des cuvées arrivées à maturité comme ce brut cuvée "D" millésimé 2000 (15000 cols) quand d'autres sortent déjà le 2002 ! » Et il ajoute : « Nous proposons des champagnes au caractère particulier, rosé, ultra brut, millésimé, pour des consommateurs avertis qui cherchent à se démarquer du champagne standard. » N'oublions pas le rôle majeur des chefs étoilés, de vrais découvreurs de talents. À l'instar de Didier Elena, élu chef de l'année au Château les Crayères à Reims, et auteur de *Champagne, mets encore* (1), dans lequel il présente des menus accompagnés de cuvées confidentielles. Rappelons qu'un champagne de qualité se reconnaît à la persistance de ses minuscules bulles qui indiquent aussi son temps de maturation. Quand vient l'heure de le servir, frais mais jamais glacé (de 8°C à 11°C), il suffit d'imprimer une lente rotation de la bouteille (et non du bouchon) et la magie opère. C. A.

(1) LEC Editions.

Thiénot (1), **Brut rosé**
Robe rose qui évoque les beaux jours d'été. Un nez de griotte et de cassis. Une bouche fine et ronde, gourmande. Bel équilibre et subtilité pour cette cuvée pimpante. 34 €. Tél. : 03.26.77.50.10.

Henriot (2), **Brut 2000**
Une majorité de chardonnay (55%) et du pinot noir donne à ce vin la gourmandise et le raffinement. Une robe dorée, un nez subtil (agrume, pêche de vigne, tilleul). Une bouche riche et fraîche. 35 €. Tél. : 03.26.89.53.00.

Lenoble (3), **Collection Amateurs, blanc de blancs**
Un 100% chardonnay issu du grand cru Chouilly. Élégance et féminité pour ce champagne doré aux reflets verts, aux notes florales et fruitées (pêche). Une bouche crémeuse, beurrée. Fraîcheur. 25,50 €. Tél. : 03.26.58.42.60.

Boizel (4), **Brut ultime**
Un champagne aérien et rafraîchissant élaboré les grandes années avec une dominante de pinot noir (50%). Un nez fin et frais (pêche de vigne, fleurs blanches). Une bouche pure et harmonieuse. 29,50 €. Tél. : 0.800.35.61.58.

Nicolas Feuillatte (5)
Grande Réserve
Grands crus et 1^ers crus entrent dans cette nouvelle cuvée à dominante pinot noir (40%) au nez parfumé (aubépine, pêche) et à la bouche élégante. 27 €. Tél. : 03.26.59.55.50.

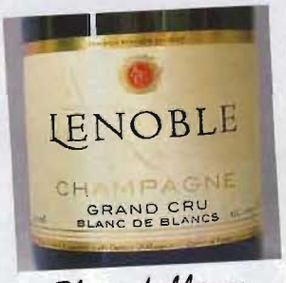
De Saint-Gall (6)
Brut Tradition
Un champagne tendre, expressif et croquant, issu de 1^er cru. Un jaune d'or clair, des notes de fleurs blanches et de fruits blancs. Un vin tout en rondeur avec la légèreté du chardonnay en plus (67%). 30 €. Tél. : 03.26.57.94.22.

1

Brut rosé

2

Brut

3


Blanc de blancs

4

Brut ultime

5

Grande réserve

6

Brut tradition

Bimestriel
Saveurs n°163 – Septembre-octobre 2008
67, rue de Dunkerque, 75009 Paris

PRÉSIDENT DE LA SOCIÉTÉ ET DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : Frank-Jörg Ohlhorst

SERVICE ABONNEMENTS
Pour toute question concernant votre abonnement, ou pour vous abonner :
Tél. : 03.88.66.86.11. Fax : 03.88.66.86.42.
Mail : abos.burda@abopress.fr
Courrier : Abo Press, 19, rue de l'Industrie, 67402 Illkirch cedex

POUR COMMANDER D'ANCIENS NUMÉROS
Tél. : 03.88.66.86.11.
Site : www.saveurs-magazine.fr

INFORMATIONS LECTEURS
Tél. : 01.53.63.10.15/25 (9 h 30-12 h)
Fax : 01.53.63.82.38. saveurs@editions-burda.fr

RÉDACTION
67, rue de Dunkerque, 75009 Paris
Pour envoyer un mail, tapez p.nom@editions-burda.fr
Mail de la rédaction : saveurs@editions-burda.fr
Pour joindre votre correspondant, composez le 01.53.63.10 suivi des 2 derniers chiffres.
RÉDACTRICE EN CHEF : Sylvie Gendron (28)
RÉDACTRICE EN CHEF ADJOINTE : Florence Falkehed (15)
SECRÉTAIRE DE RÉDACTION : Marine Labrune (25)
DIRECTEUR ARTISTIQUE : Sylvain Gluais (56)
RÉDACTRICE GRAPHISTE : Isabelle Gibelli
CONSEIL VINS : Claudine Abitbol

RÉGIE PUBLICITAIRE
MEDIAOBS
44, rue Notre-Dame-des-Victoires, 75002 Paris
Tél. : 01.44.88.97.70. Fax : 01.44.88.97.79
Pour joindre votre correspondant, composez le 01.44.88. suivi des 4 derniers chiffres.
Pour envoyer un mail, tapez pnom@mediaobs.com
DIRECTRICE GÉNÉRALE : Corinne Rouge (93.70)
DIRECTRICE DE CLIENTÈLE : Alexandra Horsin (89.12)
ASSISTANTE COMMERCIALE : Sonia Amraoui (97.53)
ADMINISTRATION DES VENTES : Élodie Tannou (89.10)
STUDIO/MAQUETTE/TECHNIQUE : Isabelle Macaire (89.14)

ADMINISTRATION
FABRICATION : Vision Prod. Éric Peyre.
Tél. : 01.55.43.17.77.
GRAVURE : RTK (Allemagne)
IMPRESSION : Druckhaus Kaufmann, Raiffeisenstrasse 29, 77933 Lahr, Allemagne. Tél. : (+49) 7821.945.134.
VENTE AU NUMÉRO : NMPP
DIRECTEUR DE LA DIFFUSION : Jean-Marie Archereau
CHEF DES VENTES : Patricia Pugliano. Tél. : 03.88.19.25.26. pugliano.burda@wanadoo.fr
GESTION DES VENTES TERRAIN : Bayard presse

Hubert Burda Media

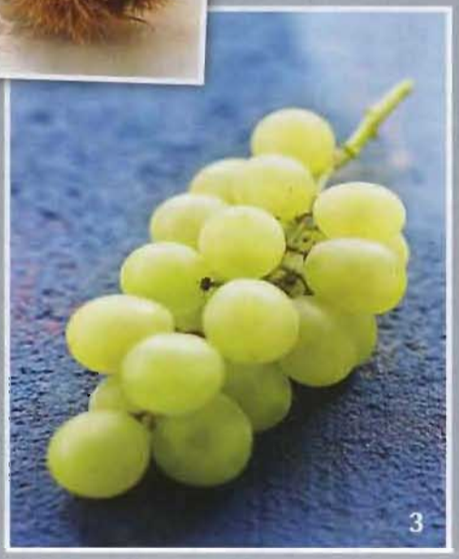
Saveurs est édité par la société Éditions Hubert Burda Media S.A.S. Paris, 67, rue de Dunkerque, 75009 Paris. Au capital de 2 578 243 €. N° Siret : 484 000 067 00013. RCS : Paris B 484 000 067. N° de gestion : 2005 B 10363. Principaux actionnaires : Verlag Aenne Burda et Éditions DIPA Burda S.A.S.
Parution : 8 numéros par an.
La reproduction même partielle des articles et illustrations parus dans Saveurs est interdite. La rédaction n'est pas responsable des textes et photos communiqués.
APE 221 E. ISSN 0998-4615. Printed in Germany
Commission paritaire : 06 06 K 71502.
Dépôt légal : août 2008. Distribution : NMPP.

Carnet *d'adresses* numéro n°163

107 Rivoli, musée des Arts décoratifs, 107, rue de Rivoli, 75001 Paris. Tél. : 01.42.60.64.94.
•Alexandre Turpault. www.alexandre-turpault.com
•Alinea. Tél. : 05.57.26.17.80.
•Appolia. www.appolia.com
•Bernardaud. www.bernardaud.fr
•Bien aimée. www.bienaimee.biz
•Brabantia. www.brabantia-france.com
•Caravane Emporium. 22, rue St-Nicolas, 75012 Paris. Tél. : 01.53.17.18.55.
•La Carpe. www.lacarpe.fr Tél. : 01.47.42.73.25.
•Le Comptoir Colonial. Tél. : 01.42.58.44.84. www.lecomptoircolonial.com
•Dalloyau. www.dalloyau.fr
•Émery et C°. 18, passage de la Main-d'Or, 750111 Paris. Tél. : 01.44.87.02.02. www.emeryet cie.com
•Biennale des Antiquaires. www.biennaledesantiquaires.com
•Cours de cuisine Häagen-Dazs (7-11 ans), 49, av. Champs-Élysées, 75008 Paris. Inscriptions gratuites sur www.haagensdazs.fr.
•Cours de cuisine Marque Repère (8-12 ans), 24, rue Condorcet, 75009 Paris. Inscriptions gratuites sur www.ptitsreperes.com.
•Cours de cuisine Petits pots à petits. www.atelier-des-sens.com. 65 €/3h.
•Cuisin store. www.cuisinstore.com
•Eurocave. www.eurocave.com
•Fly. Tél. : 03.89.62.35.07.
•Guzzini. Tél. : 0.810.13.73.72.
•Habitat. www.habitat.fr
•Home-Autour du monde. 8, rue des Francs-Bourgeois, 75006 Paris. Tél. : 01.42.77.06.08.
•Hôtel Meurice. 228, rue de Rivoli, 75001 Paris. Tél. : 01.44.58.10.10.
•Italesse. www.italesse.it
•Kids Gallery. Tél. : 01.45.55.10.34.
•Jeannine Cros. 11, rue d'Assas, 75006 Paris. Tél. : 01.45.48.00.67.
•Joyeuse. Tél. : 01.57.19.55.12.
•Kenwood. www.kenwood.fr
•Lekue. www.lekue.es. Tél. : 01.40.13.01.23.
•Lili Pop Art. www.lilipopart.com
•Liwan. 8, rue St-Sulpice, 75006 Paris. Tél. : 01.43.26.07.40.
•Luminarc. Tél. : 0.810.810.759.
•Maison du Monde. Tél. : 02.51.71.17.73.
•Mathon. www.mathon.fr. Tél. : 0.892.391.100.
•Max Havelaar. Rens. et dates sur www.maxhavelaarfrance.org.
•Monoprix. Tél. : 0.810.08.40.00.
•Patrick Roger. 108, bd Saint-Germain, 75006 Paris. Tél. : 01.43.29.38.42.
•Perlé (vin). www.cave-labastide.com
•Philips. Tél. : 0.821.611.655.
•Pomme de terre. Rens. sur www.cnipt.com
•Pop-Corn. www.pop-corn.fr
•Printemps Design. Tél. : 01.44.78.15.78. Centre Pompidou, 75004 Paris.
•Publicis Drugstore. 133, av. des Champs-Élysées, 75008 Paris. Tél. : 0.892.689.075.
•Reine. Tél. : 01.46.06.02.31.
•Robin du Lac. Tél. : 00.352.23.64.111.
•Sac Bavolet en vente dans les boutiques Lancel et certains Relais & Châteaux. www.lancel.com
•Sagaform. www.sagaform.com. Tél. : 01.56.37.06.12.
•Tendance Khmère. 42, rue Grégoire-de-Tours, 75006 Paris. Tél. : 01.43.25.28.94.
•La Tour d'Argent (musée de la Table). Tél. : 01.43.54.23.31.
•La Vaisselle des chefs, à l'Embarcadère, 13 bis, quai Rambaud, 69002 Lyon.
•Vanille Acajou. www.vanilleacajou.com

PROCHAIN NUMÉRO En kiosque, le 17 octobre 2008

AU SOMMAIRE : • Le raisin, à déguster avec plaisir • Balade automnale dans le Quercy • Cuisine à la vapeur, c'est sain, c'est bon ! • Les châtaignes se ramassent à la pelle… • Sésame, ouvre tes saveurs



1. Des menus de saison pleins de saveurs. **2.** Châtaignes, marrons et C°. **3.** Et si vous cuisiniez le raisin ?

ET SI, POUR FINIR, ON FAISAIT...

Une tarte aux prunes

Photo **Éric Fenot.** Recette et stylisme **Delphine Brunet.**

Gourmand

Prép. : 40 mn. Repos : 1 h. Cuisson : 30 mn + 15 mn. Pour 6 à 8 pers. :

Pour la pâte : 180 g de farine ■ 100 g de beurre ■ 2 jaunes d'œufs ■ 25 g de cassonade ■ 3 pincées de cannelle ■ 1 pincée de sel ■ Un peu d'eau

Pour la compotée : 500 g de quetsches ■ 100 g de sucre

Pour la garniture : 500 g de quetsches ■ 1 c. à soupe de sucre ■ Cannelle

Pour la meringue : 4 blancs d'œufs ■ 100 g de sucre ■ 1 pincée de sel

■ Préparez la pâte en mélangeant le beurre, les jaunes d'œufs, la cassonade, la cannelle et le sel. Ajoutez la farine et pétrissez. Si la pâte est trop friable, ajoutez une cuillerée d'eau.
■ Laissez reposer la pâte au frais 1 h, dans du film alimentaire.
■ Pendant ce temps, préparez la compotée : faites cuire les quetsches dénoyautées et le sucre, 30 mn, en remuant de temps en temps.
■ Préchauffez le four à 200°C. Dénoyautez le restant des quetsches en les coupant en deux.
■ Étalez la pâte sur un plan de travail fariné, foncez-en un moule à tarte à bords hauts et garnissez-la de compotée.
■ Disposez dessus les quetsches coupées en deux, côté creux vers le haut et saupoudrez de sucre et de cannelle. Enfournez pour 30 mn.
■ Préparez la meringue en fouettant les blancs en neige avec le sel. Quand ils sont fermes, ajoutez le sucre et fouettez encore un peu.
■ Sortez la tarte du four, baissez le feu à 150°C et disposez des cuillerées de meringue sur le dessus.
■ Faites dorer à four doux de 15 à 20 mn.

■ **Accompagnez d'un alsace-gewurztraminer vendanges tardives.**

NOS 54 RECETTES
POUR CROQUER DE PLAISIR

CARROT CAKE

GRATIN DE POMMES DE TERRE

ENTRÉES

Blinis au potiron ..... p. 65
Chaussons feuilletés aux épinards, feta et aneth ... p. 39
Crème de chou-fleur au sarrasin et maquereau fumé (fiche) ..... p. 151
Muffins aux épinards ..... p. 57
Omelette froide aux champignons et mimolette .... p. 61
Salade croquante et croustillante (fiche) ..... p. 147
Salade de carottes cuites à l'orange et aux olives .. p. 37
Salade de pois chiches ..... p. 74
Salade tiède de brocolis, pommes de terre nouvelles et poutargue ..... p. 40
Soupe au lait et aux oignons (fiche) ..... p. 149
Tartare fraises-tomates au coulis balsamique (fiche) ..... p. 151
Tarte à l'huile d'olive et au picodon ..... p. 73
Tarte au gruyère et au miel ..... p. 113
Tartine de chèvre aux noisettes (fiche) ..... p. 151
Tempura d'asperges et de jeunes carottes aux deux sauces thaïes ..... p. 83
Veloutés verts et rouges ..... p. 72

VIANDES

Bœuf bourguignon ..... p. 84
Carré de porc au lait et à la sauge ..... p. 30
Filet d'agneau au citron confit et cocos de Paimpol ..... p. 67
Filet mignon de porc et chou poêlé ..... p. 35
Râbles de lapin au genièvre ..... p. 35
Taboulé de céleri-rave, cacahuètes et brochettes de bœuf à la citronnelle ..... p. 38
Tajine de poulet aux pruneaux ..... p. 74
Tripous (fiche) ..... p. 151

VELOUTÉS VERTS ET ROUGES

MUFFINS AUX ÉPINARDS

POISSONS

Cabillaud rôti au gingembre et aux oignons ..... p. 66

LÉGUMES

Bamies ..... p. 102
Farçous ..... p. 91
Gratin de légumes à la poire et à la sauge ..... p. 43
Gratin de pommes de terre au lait (fiche) ..... p. 149
Petites galettes un peu sucrées de navets ..... p. 41
Tarte au potiron, carottes et bleu ..... p. 63

PÂTES ET RIZ

Salade de penne ..... p. 62

DESSERTS

Banana pizza ..... p. 55
Butter pudding aux pistaches (fiche) ..... p. 149
Carrot cake ..... p. 45
Clafoutis aux poires ..... p. 51
Coupetade ..... p. 92
Crêpes berbères ..... p. 75
Mahalebi ..... p. 101
Pastéis de nata (fiche) ..... p. 149
Petits puddings aux mûres ..... p. 47
Scones et laits parfumés ..... p. 29
Soupe de fruits d'automne ..... p. 69
Tarte à l'orange déstructurée (fiche) ..... p. 153
Tarte aux prunes ..... p. 145
Tarte fine aux pommes ..... p. 68
Tarte sablée aux mûres (fiche) ..... p. 147
Terrine de chocolat aux speculoos (fiche) ..... p. 153
Trifles aux mûres ..... p. 48

AUTRES

Aligot ..... p. 88
Confiture de mûres (fiche) ..... p. 147
Sandwich à la viande des Grisons (fiche) ..... p. 153
Sauce au vin ..... p. 58
Une bonne petite fondue (fiche) ..... p. 147

SAVEURS

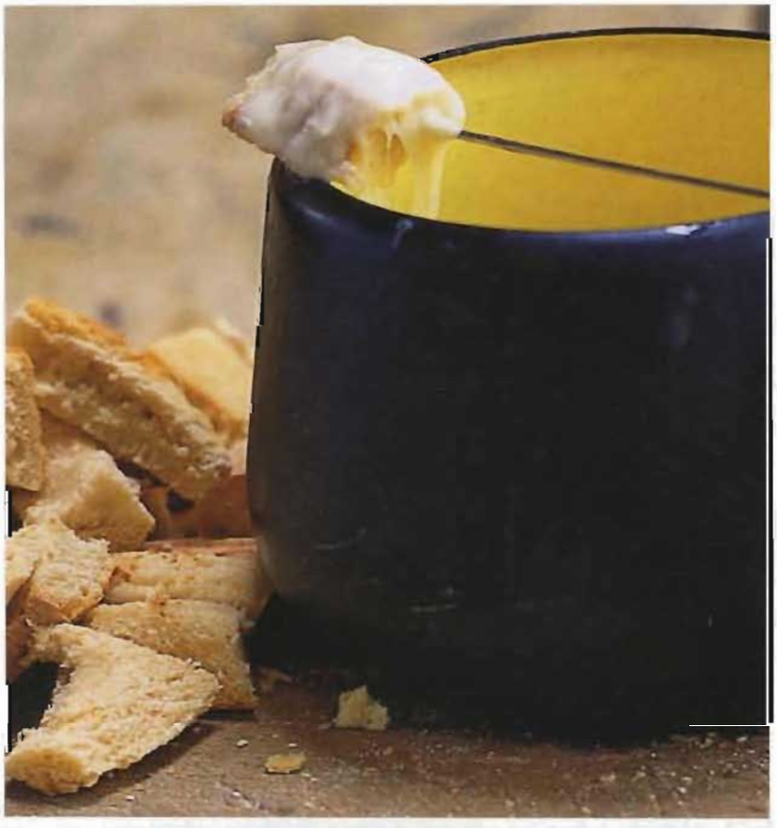
Confiture de mûres

SAVEURS

Gratin de pommes de terre au lait

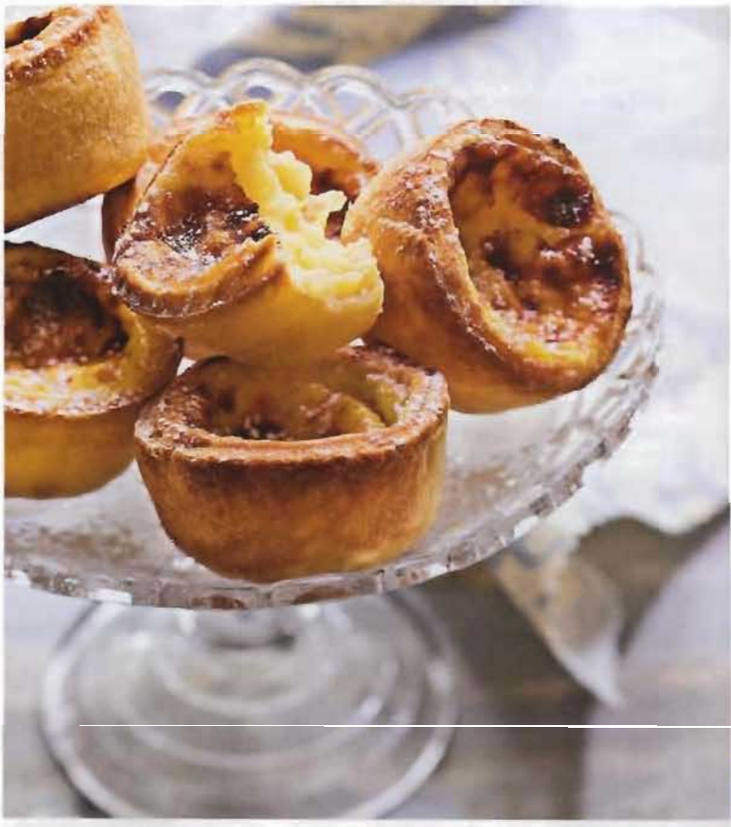
SAVEURS

Une bonne petite fondue



SAVEURS

Pastéis de nata

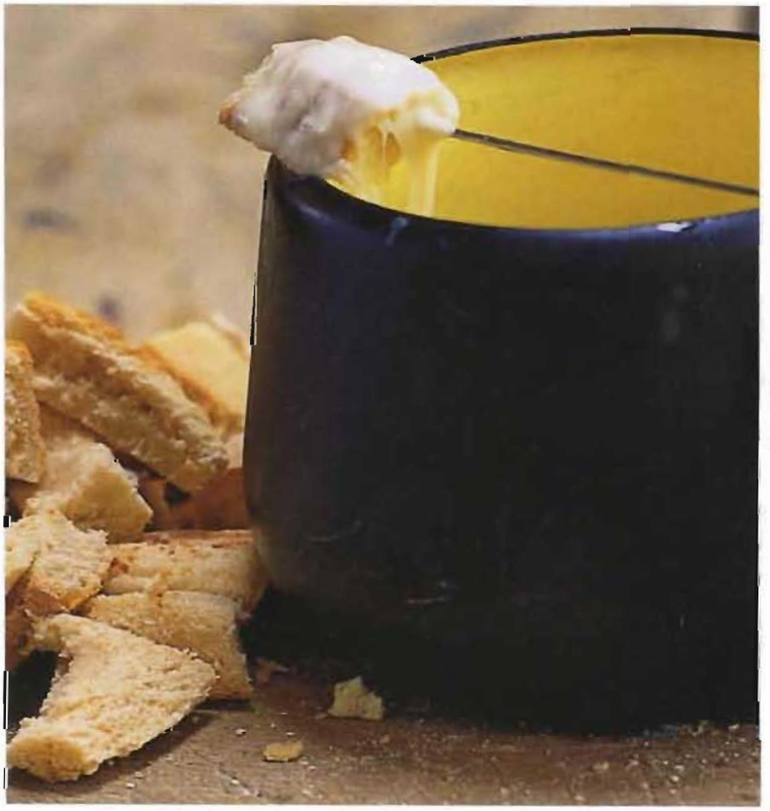


SAVEURS

Confiture de mûres

SAVEURS

Une bonne petite fondue



SAVEURS 163

Confiture de mûres

Préparation : 10 mn. Cuisson : 50 mn.
POUR 4 POTS DE CONFITURE

■ 1,4 kg de mûres ■ Une dizaine de mûres rouges ■ 800 g de sucre de canne blond ■ Le jus d'1/2 citron

■ Mettez les mûres et une dizaine de mûres rouges dans une bassine à confiture avec 1/2 verre d'eau.
■ Portez à ébullition à feu vif et laissez compoter à petits bouillons pendant 15 mn environ, en remuant de temps en temps.
■ Passez les mûres à la moulinette équipée d'une grille. Remettez la purée obtenue (environ 1 kg) dans la bassine, ajoutez le sucre de canne et le jus du 1/2 citron.
■ Laissez cuire 20 mn environ jusqu'à ce que la confiture soit prise, en mélangeant et en écumant régulièrement.
■ Remplissez les pots ébouillantés et séchés, fermez-les hermétiquement et retournez-les.
■ Laissez refroidir à température ambiante, puis conservez dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière.
Nota bene. Les mûres rouges (qui ne sont pas encore totalement arrivées à maturité) apportent de l'acidité et de la pectine à la confiture

SAVEURS 163

Une bonne petite fondue

Préparation : 10 mn. Cuisson : 10 mn.
POUR 4 PERSONNES

■ 400 g de gruyère suisse râpé ■ 400 g de vacherin en morceaux ■ 800 g de morceaux de pain blanc ■ 1 gousse d'ail ■ 30 cl de vin blanc sec ■ 3 c. à café de Maïzena ■ 30 ml de kirsch ■ 1 pincée de bicarbonate de soude ■ Poivre

■ Diluez le bicarbonate dans le kirsch. Pelez la gousse d'ail, coupez-la en 2 et frottez le poêlon avec.
■ Mettez les fromages et le vin dans le poêlon. Laissez fondre doucement en remuant sans arrêt, toujours dans le même sens.
■ Dès que le fromage est bien fondu, portez à ébullition pendant 3 mn, puis ajoutez la Maïzena diluée dans un peu d'eau tiède et baissez le feu.
■ Laissez frémir pendant 1 mn et ajoutez le kirsch. Remuez vivement, poivrez et dégustez immédiatement en y trempant des dés de pain à la mie serrée ou bien de la veille.
Nota bene. Le bicarbonate de soude ajouté au dernier moment rend la fondue plus onctueuse et surtout plus digeste.

Dégustez avec un corbières blanc.

Table et planche à découper Agapé.

SAVEURS

Soupe au lait et aux oignons

SAVEURS

Gratin de pommes de terre au lait

SAVEURS

Butter pudding aux pistaches

SAVEURS

Pastéis de nata

SAVEURS 163

Gratin de pommes de terre au lait

Préparation : 15 mn. Cuisson : 1 h.
POUR 4 PERSONNES

■ 50 cl de lait entier pasteurisé ■ 500 g de pommes de terre charlotte ■ 2 oignons de Roscoff ■ 4 brins de thym frais ■ 100 g de parmesan ■ 40 g de beurre ■ 2 bonnes pincées de noix de muscade ■ Sel et poivres mélangés du moulin

■ Pelez et émincez les oignons. Pelez, lavez et tranchez en fines rondelles les pommes de terre. Râpez le parmesan. Préchauffez le four à 180°C. Beurrez le plat de 20 g de beurre.
■ Portez le lait à ébullition avec le thym lavé et effeuillé.
■ Faites dorer les oignons 5 mn dans 20 g de beurre. Salez et poivrez.
■ Rangez la moitié des pommes de terre dans le fond du plat, en rosace, en les faisant se chevaucher. Saupoudrez de parmesan, salez, poivrez, parsemez de noix de muscade, puis couvrez-les de lait chaud au thym. Ajoutez ensuite une couche d'oignons émincés dorés.
■ Mouillez de lait chaud à nouveau, poudrez de parmesan et de muscade, puis couvrez du reste des pommes de terre.
■ Salez, poivrez, parsemez de muscade. Versez le reste du lait, ajoutez le reste de parmesan et enfournez pour 1 h au moins.
■ Dégustez nature avec une bonne salade, ou bien en accompagnement d'un poulet rôti.

Conseils. Pour réussir ce gratin, les pommes de terre doivent être tranchées très finement, à l'aide d'une mandoline par exemple. Au départ, vous aurez le sentiment que le gratin est trop liquide, ensuite, petit à petit, les pommes de terre vont se gorger de lait et le gratin sera parfait.

Accompagnez d'un touraine rouge.

SAVEURS 163

Soupe au lait et aux oignons

Préparation : 15 mn. Cuisson : 10 mn.
POUR 4 PERSONNES

■ 75 cl de lait entier pasteurisé ■ 1 gros oignon ■ 8 tranches très fines de poitrine fumée ■ 1 ficelle (pain) ■ 60 g de beurre salé ■ 1 feuille de laurier ■ Sel, poivre du moulin

■ Portez le lait à ébullition, puis ajoutez une feuille de laurier, couvrez la casserole et laissez infuser.
■ Pelez, émincez et faites dorer l'oignon dans 20 g de beurre salé. Salez légèrement et poivrez. Répartissez les lamelles d'oignons dans 4 assiettes.
■ Tranchez la ficelle en lamelles ou en tartines, puis faites-les griller au grille-pain ou au four.
■ Faites dorer, sous le gril du four ou à sec dans une poêle, les tranches de poitrine fumée.
■ Ôtez la feuille de laurier du lait, réchauffez-le si nécessaire, puis versez-le dans les assiettes sur les oignons frits.
■ Ajoutez la poitrine fumée croustillante, 10 g de beurre salé par assiette, les morceaux de pain grillé et un bon tour de moulin.
■ Dégustez aussitôt.

Conseils. Choisissez un lait pasteurisé de très bonne qualité, qui a du goût et non écrémé. Si vous avez la chance de trouver du lait cru, n'hésitez pas à l'utiliser.

Accompagnez d'un beaujolais-villages.

SAVEURS 163

Pastéis de nata

Préparation : 20 mn. Cuisson : 10 à 15 mn.
POUR UNE DOUZAINE DE MINI-FLANS

■ 1/2 litre de lait entier pasteurisé ■ 50 g de Maïzena ■ 200 g de sucre ■ 5 œufs ■ 1 citron non traité ■ 1 gousse de vanille ■ 2 abaisses de pâte feuilletée pur beurre (soit 560 g) ■ Ustensiles : petits moules à muffins

■ Foncez les moules à muffins de pâte feuilletée, puis mettez-les au réfrigérateur.
■ Brossez le citron sous l'eau. Prélevez son zeste avec un couteau bien aiguisé ou un économe.
■ Portez le lait à ébullition avec les zestes de citron et la gousse de vanille fendue et grattée. Couvrez et laissez infuser 15 mn. Retirez ensuite les zestes de citron, hachez-en le tiers finement et remettez-le dans le lait.
■ Préchauffez le four à 240°C. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Fouettez 4 jaunes et 1 œuf entier ensemble.
■ Diluez la Maïzena avec un peu de lait, puis mélangez-la au lait restant.
■ Ajoutez le sucre et portez doucement à frémissements jusqu'à ce que le mélange épaississe, sans cesser de remuer.
■ Hors du feu, ajoutez les œufs battus. Ôtez la gousse de vanille de la crème et garnissez les petits moules de pâte feuilletée.
■ Enfournez et laissez cuire jusqu'à ce que le dessus soit brun, presque brûlé.
■ Démoulez sur une grille, laissez refroidir et dégustez les pastéis de nata sans attendre.

Nota bene. D'origine portugaise, cette délicieuse pâtisserie se prépare traditionnellement avec une pâte très feuilletée et croustillante qui rappelle un peu la pâte filo. À la sortie du four, on saupoudre généralement ces petits flans de cannelle.

Accompagnez d'un muscat-de-rivesaltes moelleux.

SAVEURS 163

Butter pudding aux pistaches

Préparation : 15 mn. Cuisson : 25 à 30 mn.
POUR 4 PERSONNES

■ 25 cl de lait entier pasteurisé ■ 6 grandes tranches de pain de mie ■ 3 œufs ■ 50 g de sucre semoule ■ 2 sachets de sucre vanillé ■ 50 g de pistaches vertes non salées ■ 2 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger ■ 90 g de beurre ■ Ustensile : 1 plat creux de 20 cm de diamètre environ

■ Beurrez le plat et faites fondre doucement le reste du beurre.
■ Hachez finement les pistaches. Ôtez la croûte des tranches de pain de mie, puis coupez-les en diagonale pour obtenir des triangles. Badigeonnez-les généreusement de beurre fondu.
■ Préchauffez le four à 180°C. Chauffez le lait avec le sucre vanillé, puis parfumez-le d'eau de fleur d'oranger. Dans un bol, fouettez les œufs avec 30 g de sucre.
■ Rangez les demi-tranches de pain de mie dans le plat beurré, en les faisant se chevaucher, poudrez-les de pistaches hachées au fur et à mesure.
■ Versez le lait parfumé, puis les œufs battus. Parsemez la surface du reste de sucre et de pistaches. Enfournez pour 25 mn environ.
■ Lorsque le butter pudding est bien doré, sortez-le du four. Dégustez-le tiède ou froid.

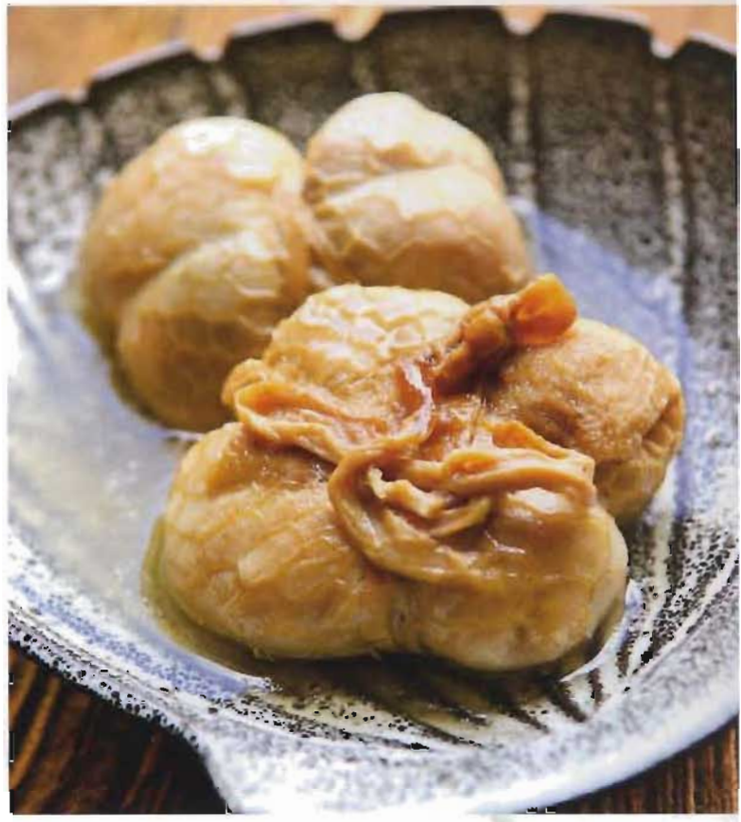
Conseil. Ce dessert ultra-simple se conserve 2 jours. Il est bien évidemment meilleur s'il est fabriqué avec du pain de mie de qualité.

SAVEURS

Tartare fraises-tomates au coulis balsamique

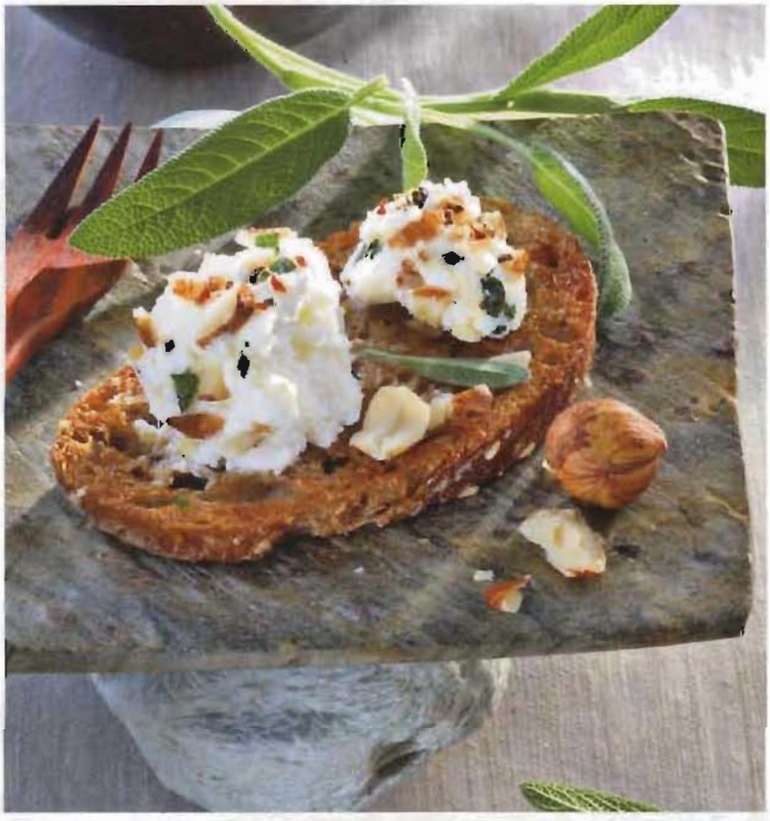
SAVEURS

Tripous



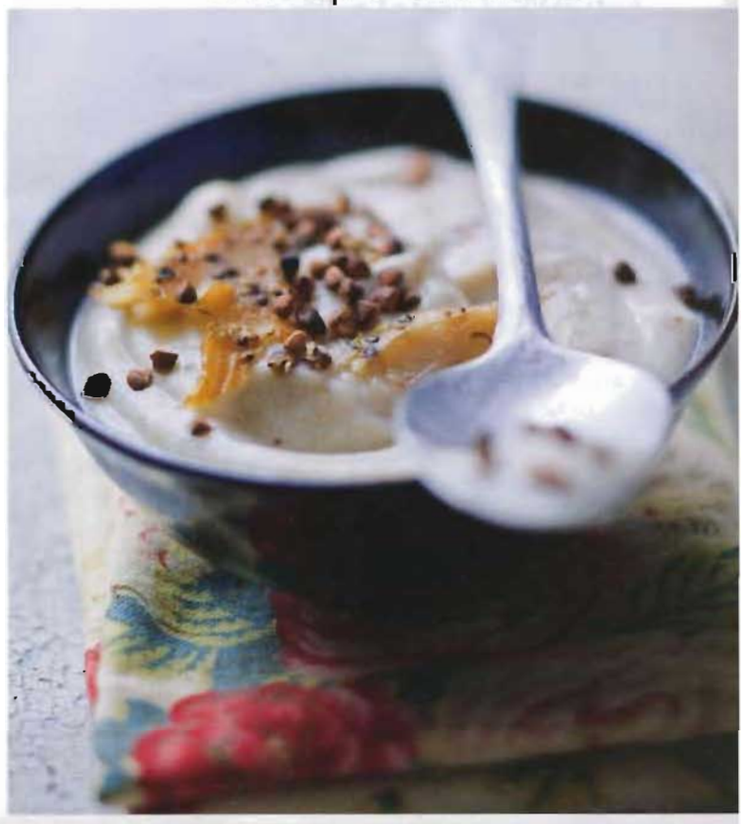
SAVEURS

Tartine de chèvre aux noisettes



SAVEURS

Crème de chou-fleur au sarrasin et maquereau fumé



SAVEURS 163

Tripous

Préparation : 1 h. Cuisson : 7 h. Repos : 1 h.
POUR 6 PERSONNES

500 g de pansette de veau ■ 500 g de pansette d'agneau ■ Quelques boyaux d'agneau ■ 300 g de ventrèche ■ 4 échalotes ■ 4 gousses d'ail ■ 1/2 botte de persil plat ■ 200 g de vert de blette ■ 2 litres de vin blanc ■ 1 oignon ■ 1 carotte ■ 4 feuilles de laurier ■ 2 branches de thym ■ Sel, poivre

■ Épluchez et taillez les échalotes et l'ail en larges rondelles. Lavez et taillez la pansette d'agneau en carrés de 6 cm de côté.
■ Hachez la pansette de veau, découpez la ventrèche en petits cubes et mélangez l'ensemble avec le persil et le vert de blette haché.
■ Répartissez la farce sur les carrés de pansette d'agneau, ajoutez les tranches d'échalote et d'ail, salez, poivrez, puis refermez et ficelez les tripous avec un morceau de boyau.
■ Réunissez les tripous dans une grande cocotte, ajoutez le laurier, le thym, la carotte et l'oignon émincés. Mouillez avec le vin blanc et faites cuire pendant 7 h, à feu doux et à couvert, sans remuer.
■ Lorsque les tripous sont cuits, stoppez le feu et laissez reposer pendant au moins 1 h.
■ Au moment de passer à table, réchauffez les tripous et dégustez-les très chaud, avec des pommes vapeur.

Accompagnez d'un alsace pinot noir.

SAVEURS 163

Tartare fraises-tomates au coulis balsamique

Préparation : 10 mn.
POUR 6 PERSONNES

■ 500 g de petites fraises parfumées (gariguettes par exemple) ■ 1 barquette de tomates cerise ■ 1 dl de vinaigre balsamique ■ Quelques cuillerées d'eau ■ 2 c. à soupe de sucre de canne ■ 2 c. à soupe d'huile d'olive ■ 1/2 bouquet de basilic ■ Sel et poivre
Ustensile : un emporte-pièce ou cercle de 6 cm de diamètre

■ Lavez rapidement les fraises et équeutez-les.
■ Lavez les tomates et enlevez le pédoncule.
■ Émincez les fraises dans le sens de la hauteur et coupez les tomates cerise en 4. Ciselez les feuilles de basilic.
■ Faites réduire le vinaigre balsamique avec l'eau et le sucre jusqu'à ce qu'il soit sirupeux.
■ Mélangez les fraises et les tomates, ajoutez l'huile d'olive, salez et poivrez.
■ Posez l'emporte-pièce dans l'assiette et déposez dedans un peu de tartare de fraise et de tomate. Retirez prudemment l'emporte-pièce et décorez l'assiette de quelques gouttes de coulis balsamique.
■ Décorez de quelques feuilles de basilic ciselé et dégustez en entrée.

Une recette du cours de cuisine pour enfant de Fraich'Attitude,
60, rue du Fbg-Poissonnière 75009 Paris. Tél. : 01.49.49.15.15. www.cuisinefraichattitude.com.

SAVEURS 163

Crème de chou-fleur au sarrasin et maquereau grillé

Préparation : 10 mn. Cuisson : 20 mn.
POUR 4 PERSONNES

■ 1 petit chou-fleur de 500 g env. (ou 1/2 chou-fleur) ■ 2,5 c. à soupe de kacha (grains de sarrasin grillés) ■ 100 g de filet de maquereau fumé au poivre ■ 20 cl de crème liquide ■ Sel et poivre du moulin

■ Portez à ébullition une grande casserole d'eau salée. Détachez les fleurettes de chou-fleur, puis lavez-les sous l'eau fraîche. Plongez-y les fleurettes et 2 c. à soupe de kacha, puis laissez cuire à petits bouillons pendant 20 mn.
■ Émiettez le maquereau fumé et faites griller le reste de kacha à sec, dans une poêle.
■ Égouttez les fleurettes de chou-fleur et le kacha, puis mixez-les finement avec la crème liquide et un peu de bouillon de cuisson pour obtenir la consistance d'un velouté.
■ Passez-le au chinois avant de le réchauffer doucement, avec un peu de sel et de poivre.
■ Servez-le avec les miettes de maquereau fumé et quelques graines de sarrasin grillées.
Nota bene. Vous trouverez du kacha dans les magasins bio.

SAVEURS 163

Tartine de chèvre aux noisettes

Préparation : 15 mn.
POUR 4 PERSONNES

■ 2 fromages frais (type sainte-maure) ■ 7 à 10 feuilles de sauge ■ 15 noisettes fraîches ■ 15 noisettes sèches ■ Poivre mignonnette ■ 2 c. à soupe d'huile d'argan

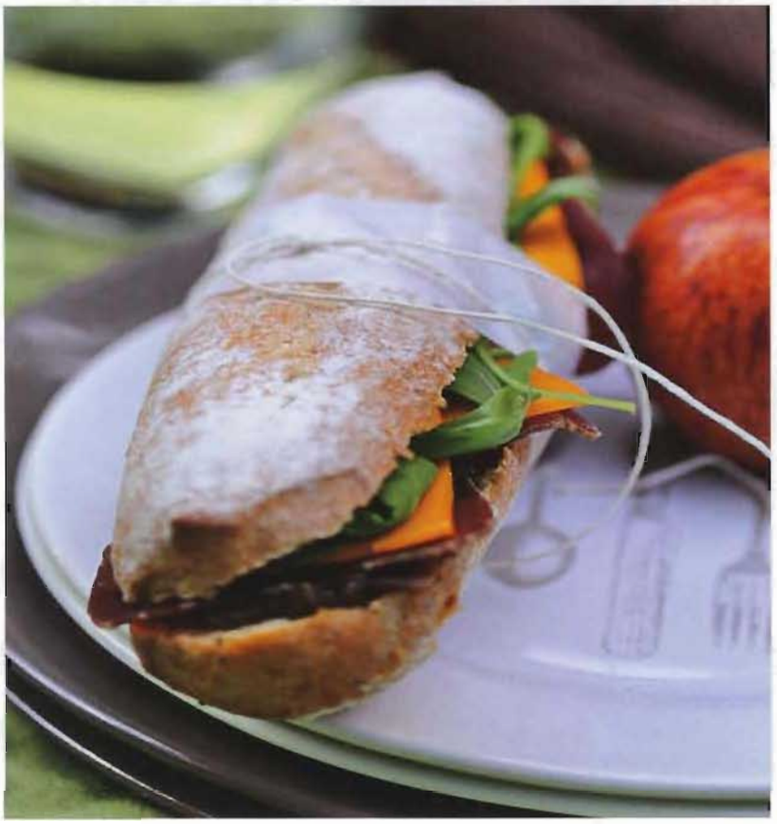
■ Hachez les feuilles de sauge.
■ Hachez les noisettes sèches et fraîches et mélangez-les à la sauge. Ajoutez l'huile d'argan.
■ Écrasez le fromage frais de chèvre et façonnez des boulettes. Enrobez-les du mélange précédent.
■ Mettez au frais 2 h.
■ Servez accompagné de tranches de pain grillé et de salade.

Dégustez avec un puligny-montrachet

Recette extraite du livre Le petit Larousse des Recettes du Potager, *par Valérie Lhomme. Éditions Larousse.*

SAVEURS

Sandwich à la viande des Grisons



SAVEURS

Terrine de chocolat aux speculoos

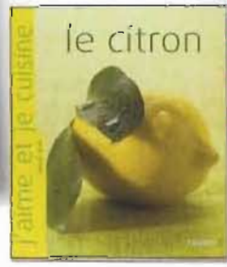
SAVEURS

Tarte à l'orange déstructurée

OFFRE SPÉCIALE D'ABONNEMEN

1 AN

7 numéros
+
1 hors-série spécial fêtes
+



EN CADEAU,
"J'aime et je cuisine le citron"
par Aglaé Blin, 66 pages antitaches
Prix public 8,50

Pour les lecteurs de Saveurs
37,60 € seulemen
au lieu de 47,10 € prix public

SAVEURS 163

Terrine de chocolat aux speculoos

Préparation : 20 mn. Repos : 3 h.
POUR 4 PERSONNES

250 g de speculoos ■ 85 g de beurre ■ 400 g de chocolat noir à dessert ■ 20 cl de crème fraîche

- Chemisez une terrine de papier sulfurisé. Réduisez les biscuits en miettes mais pas en poudre.
- Versez le beurre et la crème dans une petite casserole. Faites-les doucement chauffer.
- Quand le beurre est fondu, ajoutez le chocolat coupé en carrés et laissez fondre tout en remuant, sur feu très doux.
- Ajoutez les biscuits au mélange, mélangez et versez dans la terrine.
- Placez au froid au moins 3 heures avant de servir en tranches.

Accompagnez d'un rivesaltes blanc.

Cafetière Fly, plat à four Appolia.

SAVEURS 163

Sandwich à la viande des Grisons

Préparation : 15 mn.
POUR 4 PERSONNES

4 baguettines de campagne ■ 1 petit pot de confiture d'oignon ■ 16 tranches de viande des Grisons ■ 100 g de gouda au cumin ■ 1 poignée de roquette ■ Poivre

- Détaillez le gouda en fines lamelles.
- Fendez en deux le pain et tartinez-le de confiture d'oignon.
- Ajoutez la viande des Grisons et les lamelles de gouda au cumin.
- Donnez un tour de moulin à poivre et ajoutez quelques feuilles de roquette.
- Maintenez les sandwichs avec de la ficelle de cuisine si vous ne les dégustez pas tout de suite.

Accompagnez d'un alsace pinot noir.

Plaid vert Sagaform, Assiette plate Louvre et assiette dessert FLY, plaid marron FLY.

Oui, je m'abonne à SAVEURS, le magazine de l'art de vivre gourmand

À retourner avec votre règlement sous enveloppe affranchie à :
ABO PRESS EHBM - 19, rue de l'Industrie - BP 90053 - 67402 ILLKIRCH Cedex

❑ **OUI,** je profite de mon offre exceptionnelle
(7 numéros avec 1 hors-série spécial fêtes + mon cadeau)
au prix de **37,60 € seulement** au lieu de 47,10 €.
Soit une économie de plus de 20 % !

Nom/Prénom .....
.....
Adresse .....
.....
Ville ..... Code postal |_|_|_|_|_|
Téléphone .....

Je joins mon règlement :
❑ Par chèque bancaire ou postal à l'ordre de **« SAV/EHBM »**
❑ Par carte bancaire (portant le logo CB) Expire fin : |_|_|_|_|

|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|

Notez ici les 3 derniers chiffres situés au dos de votre carte bancaire : |_|_|_|

Signature obligatoire :

SAV 163FR

Offre valable jusqu'au 31-10-2008, réservée à la France métropolitaine. Pour les DOM-TOM et l'étranger, nous consulter. En application de l'article 27 de la loi du 06/01/1978, les informations qui vous sont demandées sont indispensables au traitement de votre abonnement et sont communiquées aux destinataires le traitant. Vous bénéficiez d'un droit d'accès et de modification des données qui vous concernent. Sauf refus de votre part au service abonnements, ces informations pourront être utilisées par des tiers. Délai de réception du cadeau : environ 6 semaines. En cas de rupture de stock, nous nous réservons le droit de vous envoyer un cadeau différent mais de valeur équivalente.

SAVEURS 163

Tarte à l'orange déstructurée

Préparation : 30 mn. Repos : 2-3 h.
POUR 6/8 PERSONNES

Quelques sablés bretons ■ 4 oranges ■ 10 cl de lait ■ 30 cl de crème liquide entière ■ 4 œufs ■ 75 g de sucre en poudre ■ 15 g de Maïzena ■ Gelée d'orange

- Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Mélangez les jaunes d'œufs (réservez les blancs), le sucre et la Maïzena.
- Râpez très finement la peau des oranges dans le lait.
- Faites infuser les zestes dans le lait 7 à 8 mn à feu très doux, couvrez.
- Pressez les oranges, faites réduire le jus de moitié dans une casserole.
- Versez le lait et le jus d'orange sur le mélange jaunes d'œufs-sucre-Maïzena. Remettez le tout sur le feu jusqu'à obtention d'une crème onctueuse.
- Réservez au réfrigérateur en la couvrant de film alimentaire, jusqu'à ce que la crème soit bien froide.
- Préparez les verrines. Fouettez la crème liquide et mélangez-la délicatement avec la crème d'orange. Déposez 1/2 cm de gelée d'orange au fond des verrines. Ajoutez quelques brisures de sablés bretons émiettés. Remplissez de crème d'orange. Repassez au froid une heure.
- Juste avant de servir, fouettez en neige 2 blancs d'œufs et garnissez-en le dessus des verrines.
- Caramélisez au dernier moment 30 secondes à la flamme ou sous le gril très chaud.

Accompagnez d'un coteaux-de-l'aubance.

Une recette de Jean-Luc Rabanel, L'Atelier, Arles (13200).

"Une Réserve de plaisirs"

Wine Spectator

Nov. 15, 2007

90 POINTS

SMART BUYS

MARQUES DE CACERES
Rioja RESERVA 2001

Disponible chez votre caviste NICOLAS

www.marquesdecaceres.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

DÉFINITIVEMENT, UNE IDÉE NOIRE
PEUT ÊTRE **LUMINEUSE**.

De Dietrich

LES NOUVEAUX **OBJETS DE VALEUR**

Nouvelle Black line

Si noire et tellement lumineuse : incontestablement, la nouvelle Black line De Dietrich a quelque chose d'éblouissant. Ici, design et technologie rivalisent d'élégance et d'ingéniosité pour faire de la cuisine un haut lieu de créativité et de plaisir esthétique. Design, Perfection, Innovation : tout ce qui fait la valeur des objets De Dietrich.

www.dedietrich-electromenager.com